

Marmorierter Rührkuchen mit Haselnussbutter

Préparation : 20 min • Cuisson : 1h

Ingrédients

- 200g Butter
- 150g Zucker
- 4 Eier (200g insgesamt ohne Schale)
- 200g Mehl T55
- 6g Backpulver
- 10g ungesüßtes Kakaopulver

Préparation

1. Voici la traduction de votre texte en français vers l'allemand, tout en préservant le code HTML : Unter den Basisrezepten, die ich noch nie auf meinem Blog geteilt habe, war der Sandkuchen; hier also meine Version, jedoch mit ein paar Änderungen.
2. Es handelt sich normalerweise (wie der Name schon sagt) um einen Kuchen, der zu gleichen Gewichtsanteilen aus Butter, Zucker, Eiern und Mehl besteht (sowie etwas Backpulver).
3. Meiner Meinung nach ist das Resultat generell zu süß, deshalb habe ich die Zuckermenge reduziert; ich habe auch eine Marmorversion gemacht, indem ich der Hälfte des Teigs Kakaopulver hinzufügte, und ich habe braune Butter für mehr Geschmack verwendet!
4. Schließlich habe ich auch eine knusprige Glasur für mehr Genuss hinzugefügt, aber sie ist völlig optional und anpassbar, Sie können die Schokolade und die Nüsse Ihrer Wahl verwenden!
5. Materialien:KuchenformZutaten:Ich habe die Schokolade Jivara und den ungesüßten Kakao von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
6. Ich habe die gehackten Haselnüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
7. Zubereitungszeit: 20 Minuten + Ruhezeit & 1 Stunde BackzeitFür einen 20cm langen Kuchen: Zutaten: Butter Zucker 4 Eier (insgesamt ohne Schale) Mehl T55 Backpulver ungesüßtes Kakaopulver Rezept: Schmelzen Sie die Butter und lassen Sie sie langsam bräunen, bis Sie braune Butter erhalten, die leicht gefärbt und duftend ist.
8. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bis sie eine cremige Konsistenz hat.
9. Fügen Sie dann den Zucker hinzu und dann die Eier einzeln, wobei Sie nach jeder Zugabe gut mischen.
10. Fügen Sie dann das Mehl und das Backpulver hinzu.
11. Teilen Sie den Teig in zwei Teile und fügen Sie das Kakaopulver zu einem davon hinzu.
12. Füllen Sie die beiden Teige abwechselnd in die gebutterte und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Kuchenform.
13. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170°C für 50 Minuten bis 1 Stunde, der Kuchen ist fertig, wenn die Spitze eines Messers trocken herauskommt.
14. Gitter gießen.
15. Lassen Sie die Glasur kristallisieren, bevor Sie genießen!
16. Derzeit auf Insta Sieh dir diesen Beitrag auf Instagram an Ein Beitrag von Flavie (@iletaitungateau) Ces passages en allemand respectent votre structure HTML d'origine et ne contiennent que les traductions du texte en français vers l'allemand.