

Magnum-Kuchen Pistazie & Schokolade

Ingrédients

- 65g weiche Butter
- 75g Pistazienpüree
- 120g Zucker
- 3 Eier
- 150g Mehl T55
- 6g Backpulver
- 350g Schokolade nach Wahl

Préparation

1. Hier ist ein wirklich schnelles und einfaches Rezept: Pistazien-Magnum-Kuchen.
2. Ein Kuchenteig mit Pistazienpüree, geschmolzene Schokolade und schon ist es fertig!
3. Wenn Sie keine Magnum-Form haben, können Sie den Teig natürlich auch in Formen Ihrer Wahl backen und ihn dann mit einem Zahnstocher oder einer Gabel in die Schokolade tauchen.
4. Der Vorteil der Magnum-Form mit dem Stiel ist, dass man im Frühling/Sommer Schokolade essen kann, ohne sich die Finger schmutzig zu machen ;) Material: Schneebesen Magnum-Formen Silikomart Mini-Magnum-Formen Silikomart Zutaten: Ich habe das Pistazienpüree und die Pistazien von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Seite (keine Partnerwerbung).
5. Ich habe die Caraïbes-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (Partnerwerbung).
6. Zubereitungszeit: 25 Minuten + 20 Minuten BackzeitFür große Magnums oder etwa fünfzehn Mini: Zutaten: weiche Butter Pistazienpüree Zucker 3 Eier Mehl T55 Backpulver Schokolade nach Wahl Einige Pistazien & Schokosplitter oder knusprige Schokoperlen Rezept: Die weiche Butter mit dem Pistazienpüree und dem Zucker mischen.
7. Die Eier nacheinander hinzufügen und nach jeder Zugabe gut verquirlen, dann das gesiebte Mehl und Backpulver untermischen.
8. Den Teig in die Formen gießen (nicht zu viel einfüllen, da der Teig beim Backen aufgeht).
9. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C für etwa 18 bis 23 Minuten je nach Größe der Formen backen.
10. Nach dem Backen abkühlen lassen, dann die überschüssige Teigmenge abschneiden, aus der Form nehmen und einen Eisstiel hineinstecken.
11. Die Schokolade vorsichtig schmelzen, dabei nicht über 35°C erhitzen, dann die Magnum-Kuchen darin eintauchen, überschüssige Schokolade abschütteln und sie auf ein Backpapier legen, damit die Schokolade kristallisieren kann.
12. Anschließend eine Gabel in die Schokolade tauchen, über den Kuchen schwenken und mit Pistazien und knusprigen Perlen dekorieren.
13. Und voilà, Sie können es genießen!