REZEPT FÜR ELEFANTENKUCHEN

ELEFANTENKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Für ca. 12 Stücke | 120 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Rührteig:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 50 g Schokolade
- 200 g weiche Butter
- 125 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 40 g gemahlene Mandeln
- 3 EL Kakao
- Butter und Semmelbrösel für die Form

Für die Verzierung:

- 400 g Zartbitter-Kuvertüre
- 3 große, dreieckige Eiswaffeln
- bunte Schokolinsen oder bunte Zuckerstreusel

1838

ZUBEREITUNG

583	11	50	35
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Marzipan grob würfeln, Schokolade hacken, nacheinander im Blitzhacker fein zerkleinern. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln zugeben und gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Kakao mischen und kurz unterrühren. Marzipan und Schokolade unterziehen. Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (ø 24-26 cm) streichen und im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende die Oberfläche locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Kuchen aus der Form lösen. Für den Kopf mittig ein Stück ausschneiden, das ungefähr die Form einer 9 hat, dabei rundherum einen ca. 8 cm breiten Ring stehen lassen. Ring für den Körper in 2 gleich große Bögen schneiden. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und Bögen damit überziehen, dann aufrecht hinstellen und leicht zusammendrücken. Elefantenkopf ebenfalls mit Kuvertüre überziehen, auf den Rumpf setzen und vorsichtig andrücken.

3. 2 Eiswaffeln seitlich als Ohren an den Kopf ansetzen. Aus der übrigen Eiswaffel vorsichtig zwei Stoßzähne ausschneiden und an jede Seite des Rüssels andrücken. Zwei helle Schokolinsen als Augen aufsetzen und je mit einem Tupfen Kuvertüre versehen. Kuchen mit Schokolinsen oder bunten Zuckerstreuseln verzieren und trocknen lassen.

Tipp:

Mit unserem Rezept kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.

REZEPT FÜR ELEFANTENKUCHEN