

Picklerkuchen

von Agnes Jennek aus Recklinghausen und Caro Kostros aus Velen-Ramsdorf

Zutaten für den Teig pro Blech:

5 Eier
150 g Zucker
150 g Mehl (für den dunklen Boden Mehl mit 1 EL Backkakao, etwas Kaffeepulver und etwas zusätzlichem Backpulver vermischt, insgesamt sollte die Mischung ebenfalls auf 150 g kommen)
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver
1 TL neutrales Öl

Zutaten für die Buttercreme:

500 g weiche Butter
1 Liter Milch
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Zucker
1 TL Backkakao
etwas Kaffeepulver
100 g gehackte Schokolade

Zutaten für die Deko:

z. B. gehackte Pistazien, Kokosraspeln, gehackte dunkle und weiße Schokolade, Zuckerstreusel, etc., ganz nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Teig die Eier im warmen Wasserbad aufschlagen, dabei Zucker hinzugeben. Außerdem Mehl, Salz und Backpulver unterheben. Dazu noch einen Schuss Öl. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze etwa 18 bis 20 Minuten backen.

Der zweite (dunkle) Teig wird im Grunde genauso zubereitet. Das Mehl wird nur zusätzlich mit Kakao, Kaffee und etwas zusätzlichem Backpulver vermischt. Diese Mischung sollte ebenfalls 150 g ergeben – so viel wie das Mehl für den hellen Teig.

Für die Cremefüllung aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver Pudding kochen. Die weiche Butter schaumig schlagen und den abgekühlten Pudding nach und nach

einrühren. Kakao und Kaffeepulver durch ein Sieb geben und unterrühren. Zum Schluss die Schokoflocken dazugeben.

Nun wird der Kuchen zusammengebaut. Unten der inzwischen ausgekühlte helle Boden. Darauf eine dicke Schicht Buttercreme. Der dunkle Boden obendrauf. Dann noch eine dünne Schicht Buttercreme. Und schließlich die Deko. Was Sie in welchem Muster dekorieren, bleibt ihrer Fantasie und Ihrem Geschmack überlassen. Agnes Jennek macht viele verschiedene Diagonalstreifen aus Kokosflocken, gehackten Pistazien, unterschiedlichen Schokoraspeln und Zuckerconfetti.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!