

Überraschungskuchen à la Mozart



Einkaufsliste:

Für den Teig

200g Butter (Zimmertemperatur)
200g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
4 Eier
250g Mehl
½ Pck. Backpulver
2 Tropfen Zitronenöl

Für den Schokoteig

1 EL Kakao
1 EL Rum

Für den Pistazienteig

50g gem. Pistazien (oder andere Nüsse)
2 Tropfen Bittermandelöl

Für die Deko

1 Pck. Dunkle Kuchenglasur (z.B. Pickerd)
Einige Pistazien, gehackt

So wird's gemacht

Backofen auf 180°C vorheizen, eine Kastenform gut einfetten. Für den Teig die weiche Butter kurz auf höchster Stufe schaumig schlagen, anschließend abwechselnd unter Rühren Zucker und Eier hinzufügen und alles eine Minute auf höchster Stufe luftig aufschlagen. Vanilleextrakt und Zitronenöl einrühren, Mehl und Backpulver mischen, zur Masse sieben und unterrühren.

Den Teig nun in 3 gleich große Teile teilen. Den 1. Teil direkt in die Kastenform füllen und glattstreichen.

Zum 2. Teil Kakao und Rum hinzufügen und kurz verrühren. Den Schokoteig nun auf den hellen Teig geben und ebenfalls glattstreichen.

Den 3. Teil mit den gemahlenden Pistazien und Bittermandelöl vermengen und wieder vorsichtig auf dem Schokoteig verstreichen, um nun 3 Schichten (weiß, braun und grün) zu erhalten.

Zuletzt mit einem Messer einmal längs in die Masse schneiden und den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen, kurz etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Kastenform nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, Schokoglasur erwärmen, über dem Kuchen verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Trocknen lassen.

TIPP: Wer keine Pistazien mag, nimmt einfach andere Nüsse.