

Amandine

Zutaten für 20 Stück:

- Boden:
 - 6 Eier
 - 200 g Zucker
 - 4 EL. Kakao
 - 1 Fl. Vanilleessenz
 - 1 Pck. Backpulver
 - 150 g Mehl
- Creme:
 - 250 g weiche Butter
 - 200 g Puderzucker
 - 4 EL. Kakao
 - 1 Fl. Rumessenz
- Sirup:
 - 400 ml Wasser
 - 150 g Zucker
 - 1 Fl. Rumessenz
- Glasur:
 - 100 ml süße Sahne
 - 200 g dunkle Schokolade



Zubereitung:

Für den Boden: Eier und Zucker schaumig schlagen, anschließend die Vanilleessenz hinzugeben. Mehl mit Backpulver und Kakao vermengen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180 Grad circa 30-40 Min. backen.

Für die Creme: Alle Zutaten für die Creme in eine Schüssel geben und circa 5 Min. mit dem Mixer rühren.

Für den Sirup: Wasser, Zucker und Rumessenz in einem Topf vermengen und 1 bis 2 Min. kochen lassen.

Den gebackenen Teig in zwei Teile teilen und diese jeweils mit dem Sirup bestreichen. Nun wird einer der Böden mit der Creme bestrichen (etwas Creme aufheben) und mit dem zweiten Boden bedeckt. Den Kuchen für 2 Stunden kaltstellen.

Für die Glasur: Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und die Schokolade darin auflösen.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank holen und in kleine Stücke schneiden. Jedes Stück mit Glasur bestreichen und mit der restlichen Creme dekorieren.

Kosten: ca. 0,71 € pro Stück

Nährwerte: 320 kcal pro 100 g

