

Kuchen mit süßen Weihnachtskugeln

Zutaten für einen Kuchen mit 24 cm Durchmesser und ca. 6 Kugeln:

4 Eier (M) = 240 g Eimasse
 220 g Mehl
 150 g Zucker
 180 g Butter (Zimmertemperatur)
 100 g Kokosnusshaspeln
 125 ml Milch
 1/3 TL Vanilleextrakt
 700-800 g Zartbitterschokolade
 Lebensmittelfarbe (Gold, Silber, Kupfer, Bronze)
 kleine Pralinen, Bonbon, Meringue oder
 Minigeschenke zum Befüllen der essbaren
 Weihnachtskugeln



Zubereitung

Für den **Kuchen** die Eier auf zwei große Schüsseln auftrennen. In die Schüssel mit Eigelb Vanille, Butter (Zimmertemperatur) und Zucker zugeben. Alle Zutaten cremig aufschlagen. Sind die Zutaten cremig aufgeschlagen, Mehl und Kokosraspeln in die Masse einstreuen und anschließend den Teig gut durchrühren. Nunmehr zu dem Teig Milch zugeben und alles erneut durchrühren. Die Schüssel mit dem Teig abdecken und auf die Seite stellen.

Das Eiweiß in Schüssel Nummer zwei zu Eischnee aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Kuchenteig in Schüssel Nummer eins unterheben. Den Teig leicht rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Teig in eine Savarin-Backform (beispielsweise aus Silikon) geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°Grad Umluft für 35 Minuten backen.

Während der Kuchen gebacken wird, 150g Zartbitterschokolade in einem Topf schmelzen und die **Weihnachtskugeln** herstellen. Dazu die Halbkugel-Silikon-Form in zwei unterschiedlichen Größen (groß / klein) mit der geschmolzenen Zartbitterschokolade auspinseln. Die Formen in den Kühlschrank stellen und hier kurz abkühlen lassen. Sind die Schokoladenhalbkugeln abgekühlt und fest geworden, diese aus dem Kühlschrank entnehmen. Die Halbkugeln aus den Formen vorsichtig herauslösen.

In eine der großen Hälften der Schokoladenhalbkugel eine kleine Praline, eine Meringue oder ein Minigeschenk verstecken. Die großen Schokoladenhalbkugeln zusammenfügen und mit etwas geschmolzener Schokolade entlang der Naht verschließen / miteinander verkleben.

Die kleinen Schokoladenhalbkugeln ebenfalls aus der Form entnehmen und mit geschmolzener Zartbitterschokolade zu einer ganzen Kugel zusammenfügen. Die fertigen Schokoladenkugeln in den Kühlschrank geben und hier abkühlen & fest werden lassen.

Den fertigen **Kuchen** aus dem Ofen entnehmen und aus der Form stürzen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit der restlichen geschmolzenen Schokolade bestreichen. Den vorbereiteten Kuchen im Kühlschrank abkühlen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Das Basteln: Den abgekühlten Kuchen mit der Schokoladenglasur aus dem Kühlschrank entnehmen und auf eine Kuchenplatte platzieren. Die großen und kleinen Schokoladenkugeln einfärben (Gold, Kupfer, usw.). Achtung: Die glitzernde Lebensmittelfarbe wird nicht mit der Schokolade vermischt, sondern immer nur auf die Schokoladenkugeln aufgetragen. Den Kuchen mit den Schokoladenkugeln dekorieren und anschließend servieren.

Tipps

- 3 Kugeln reichen schon, 6 sind für mehr Gäste und ein schönerer Effekt.
- Die Mini Kugeln können „nur“ mit Schokolade gemacht werden, aber man kann sie auch mit Nuss-Nougat-Creme oder Marzipan füllen.
- Zartbitterschokolade lässt sich besser zu Schokoladenkugeln verarbeiten als weiße Schokolade (zu weich) für diese Kreation.
- Für den Kuchen kann man Kokosraspeln durch gemahlene Mandeln oder gemahlene Haselnüsse ersetzen.
- Man braucht kein Backpulver für diesen Kuchen.
- Die glitzernde Lebensmittelfarbe wird nicht mit der Schokolade vermischt, sondern immer nur auf die Schokoladenkugeln aufgetragen.
- Zum Backen des Kuchens ist es von Vorteil, eine Silikonbackform zu verwenden. Aus einer Silikonform bekommt man den Kuchen besser heraus. Ideal ist es zudem, eine Backform mit einem Loch in der Mitte zu verwenden. Hier lassen sich die Kugeln besser platzieren.
- Der Kuchen mit Schokoladenüberzug (ohne Schokoladenkugeln) lässt sich ideal einfrieren.