



Saftiger Schokokuchen am Stiel mit Nikolaus-Deko



Zutaten

Für den Teig:

5	Eier
1 Prise	Salz
130 g	Zucker
1 TL	Zimt
250 g	Zartbitterkuvertüre
220 g	weiche Butter
4 EL	Kakaopulver
4 gehäufte EL	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker

Für die Dekoration:

	rot-weiße Cakepop-Stiele oder Papierstrohhalm
1 TL	Zitronensaft
24	Zuckeraugen
1	Eiweiß (Größe L)
250 - 300 g	Puderzucker
	rote Lebensmittelfarbe

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 2205 kJ, 527 kcal, 71,8 g Kohlenhydrate, 8,39 g Eiweiß, 24,3 g Fett, 167 mg Cholesterin, 3,36 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Unser süßer Nikolauskuchen am Stiel aus leckerem Schokoladenkuchen ist das perfekte Dessert in der Vorweihnachtszeit! Zuerst backst du einen super saftigen Schokokuchen und lässt diesen gut auskühlen. Damit dein Kuchenstück auch wirklich wie ein Nikolaus aussieht, malst du mit Royal Icing noch eine süße Mütze und einen Bart auf. Ein paar essbare Augen bekommt dein Nikolaus natürlich auch noch. Jetzt werden die Nikolauskuchenstücke nur noch auf weihnachtliche Strohhalm oder Cakepop-Stiele gespießt und dann ist dein süßer Weihnachtssnack auch schon fertig! Mache unseren Nikolauskuchen am Stiel am besten gleich nach und überrasche deine Liebsten!

Step 1:

Zuerst trennst du die Eier und schlägst die Eiweiße mit dem Salz zu einem steifen Schnee. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade hackst du und lässt sie zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt hellcremig aufschlagen.

Step 2:

Jetzt rührst du die leicht abgekühlte Schokoladen-Butter unter die Eigelbmasse. Dann den Eischnee vorsichtig einrühren und das Mehl zusammen mit dem Kakaopulver in den Teig sieben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glattstreichen. Den Teig kannst du nun für ca. 20 bis 25 Minuten backen, er sollte innen nicht ganz durch sein. Danach den Kuchen auskühlen lassen und im Kühlschrank kaltstellen, anschließend in 10 Teile schneiden.

Step 3:

Für das Royal Icing vermengst du das Eiweiß (ohne die Eiweißfäden) mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft mit dem Handrührer gut miteinander, bis eine zähe Masse entstanden ist. Etwa ein Viertel färbst du rot ein und malst damit eine Mütze auf die schmale Spitze der Kuchenstücke. Den Rest des weißen Icings in einen Spritzbeutel mit feiner Sterntülle geben und damit Bart und Mützenbommel auf die Nikoläuse spritzen. Mit einer kleinen Menge Icing jeweils zwei Augen aufkleben. Zum Schluss noch einen roten Klecks als Nase zwischen Augen und Bart setzen. Am Ende kannst du die Kuchenstücke noch mit Stielen versehen. Die Nikoläuse am Stiel kannst du am besten gekühlt servieren.