

ZUTATEN:

Teig:

- 200 g Öl (kein Olivenöl)
- 4 Eier, M
- 90 g Zucker
- 1 Apfel, klein, geviertelt
- 1 Karotte, in Stücken
- 100 g Nüsse (zB Haselnüsse, Mandeln)
- 100 Kochschokolade, in Stücken
- 200 g Dinkelmehl Typ 700
- 1 Pg Backpulver

Zum Dekorieren:

- 250 g Schlagobers
- Smarties
- Nutella

Schokoglasur:

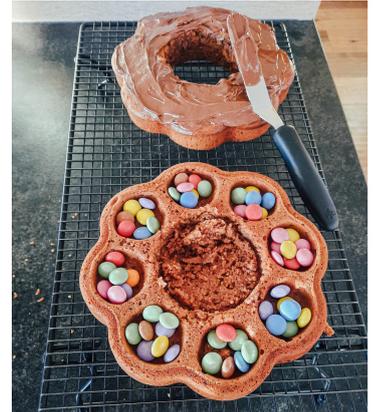
- 250 g Kochschokolade
- 200 g Sahne

Überraschungskuchen



ZUBEREITUNG

- Eier, Öl, Zucker, Apfel, Karotte, Haselnüsse und Schokolade in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 6** zerkleinern.
- Backofen auf 180°C vorheizen. Überraschungsform und Einsatz einfetten (zB Backtrennmittel)
- Mehl und Backpulver zugeben und bei **10 Sek./Stufe 6** verrühren und in die vorbereitete Backform geben und ca. 50 Minuten (180°C) backen. (Stäbchentest machen!)
- Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen, die Einlage entfernen und auf ein Kuchengitter geben.
- Befülle die Löcher mit Smarties oder Schokolinsen.
- Bestreibe die Oberfläche mit Nutella.
- Lege den zweiten Boden oben drauf.
- Gib die Kochschokolade in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern.
- Mit dem Spatel nach unten schieben.
- Schlagobers zugeben und **6 Min./45°C/Stufe 2** schmelzen.
- Schokolade auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen für ca. 1 h kalt stellen.
- Mixtopf eiskalt ausspülen und den Schlagobers erst kurz vorm Schlagen aus dem Kühlschrank geben.
- Rühraufsatz einsetzen und 250 g Schlagobers einfüllen und ca. **2 min./Stufe 3** schlagen. Die letzten Sekunden die Sahne beobachten und gegebenenfalls früher stoppen!
- Die geschlagene Schlagobers mit der Garnierspritze/Spritzsack den Kuchen verzieren.



KOCHEN MIT

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at