

VERPOORTEN Crumble-Traum

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Zutaten für eine Springform Ø 26cm, ergibt 12 Stücke:

200 g Zartbitterschokolade
350 g Butter
5 Eier
300 g Zucker
Etwas Rumaroma
230 g Mehl
70 g gemahlene Walnüsse
50 g gehackte Walnüsse
2TI Backpulver
1 Prise Salz
300 ml Sahne
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Blatt Gelatine
20 g Schokostreusel



Zubereitung

Die Zartbitterschokolade grob zerteilen und mit 200 g Butter im Wasserbad schmelzen. Währenddessen 4 Eier in einer Schüssel mit 200 g Zucker und dem Rumaroma ca. 2 min lang schaumig schlagen. Nun die gemahlene und 30 g der gehackten Walnüsse, 30 g Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und zum Schluss die geschmolzene Schokolade schnell unterrühren. Den Teig in einer gefetteten Springform (Ø 26cm) im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft 45 min. lang backen und in der Springform abkühlen lassen.

Für das Eierlikörmousse die Sahne mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufkochen. Die Gelatine in einem separaten Gefäß mit ca. 5 Esslöffeln der heißen Eierlikörsahne vermischen und zu der restlichen Flüssigkeit geben. Die Eierlikörsahne nun einige Minuten kalt stellen (ca. 15min), währenddessen das letzte übrige Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Eierlikörsahne heben. Nun alles auf den Schokoboden geben und im Kühlschrank kalt stellen bis die Mousse fest geworden ist (ca. 3Std.).

Zuletzt werden die Crumble hergestellt. Dazu die restlichen 150 g Butter, 200 g Mehl und 100 g Zucker, sowie die übrigen gehackten Walnüsse und die Schokostreusel mit den Knethaken eines Rührgeräts vermengen und anschließend mit den Händen zerkrümeln und in einer Auflaufform im Ofen bei 160° Umluft backen bis die Krümel schön gebräunt und kross sind (ca. 30 min).

Wenn die Crumble komplett ausgekühlt sind (wichtig, damit das Mousse darunter nicht flüssig wird!) auf den Kuchen geben und ihn aus der Springform nehmen - guten Appetit!

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Crumble-Traum](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

VERPOORTEN Crumble-Traum

Um dem Kuchen eine fruchtige Note zu verleihen, kann man zwischen dem Eierlikörmousse und den Crumbles eine dünne Schicht Obst legen (z.B. eingekochte Weinbergpfirsiche!)

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Crumble-Traum](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de