Selbstgemachte Backmischung für Schoko-Gewürz-Kuchen

Wahrscheinlich kennen die meisten von euch sie: die Zeitschrift LECKER, die auch das Special **Lecker bakery** herausbringt, das die Backszene jedes Mal wieder fiebrig erwartet und viele von uns sicher in einen Backrausch stürzen kann. In der Ausgabe Nr. 11 von 2013 gab es eine grandiose Geschenk-Idee von Enie van de Meiklokjes, die dort ihre süßen Seiten zeigt und uns Köstlichkeiten aus ihrer Backstube.



Eigentlich bin ich ja absolut total gegen Backmischungen und würde so etwas niemals verwenden. Aber… … selbst gemacht – das ist was anderes und für backfaule oder –untalentierte Freunde… DAS perfekte Geschenk! Da eine Freundin, die sich wohl zu dieser Kategorie zählen lässt, neulich Geburtstag hatte und sie auch noch ein riesiger Schoko-Kuchen-Fan ist, konnte ich diese Idee gleich mal ausprobieren.

Gläser verschiedener Größe gibt es günstig bei Ikea zu erstehen, aber sicher auch in vielen anderen Läden. Statt buntem Stoff habe ich den Deckel mit einem alten Stofftaschentuch geschmückt und die Anleitung zum Fertigbacken als Rolle oben befestigt.



Und so geht’s:

Für die Backmischung:

1 Einmachglas, ca. 1 L Inhalt

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g brauner Zucker
3 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
1 TL gemahlener Zimt, 1 TL gemahlener Ingwer, ½ TL Piment
100 g geriebene oder gehackte Schokolade

Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Als erstes ins Glas füllen, glatt schütteln und etwas andrücken.
Dann den Zucker einfüllen.
Kakao mit den Gewürzen und Salz mischen und auf den Zucker geben.
Als letztes die Schokolade darauf streuen und das Glas

verschließen.

Mit der Anleitung zum Fertigbacken versehen und das Glas verzieren.

Anleitung zum Fertigbacken:

Fett und Mehl für die Form, ca. 26 cm Länge, für ca. 1 ¼ L Inhalt

125 g weiche Butter
5 Eier (gr. M)
200 ml Milch

Die Backmischung in eine Schüssel geben, Butter, Eier und Milch zugeben.
Mit dem Rührgerät zuerst auf kleinster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In die gefettete und gemehlte Kastenform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen im unteren Drittel bei 150 °C Umluft 50-60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen.
In der Form abkühlen lassen, dann stürzen und ganz auskühlen lassen.

Für einen Guss

100 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne
25 g Kokosfett (z.B. Palmin)
ODER
150 g Kuvertüre

Schokolade in Stücke brechen, mit Sahne und Fett in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
ODER
Die Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen.[nurkochen]

Habt viel Freude beim Nachmachen und Verschenken und eine genussvolle Zeit!
eure
Judith