

Crème-fraîche-Becherkuchen

Zutaten Belag:

1 Becher (150 g)	Crème fraîche
1/2 Pck. (125 g)	Butter
1 Becher (150 g)	Zucker
1/2 Pck.	Vanille-Zucker

Zutaten Schüttelteig:

3 Becher (300 g)	Weizenmehl
1/2 Pck.	Backpulver
1 Becher (150 g)	Zucker
1/2 Pck.	Geriebene Zitronenschale
3	Eier
2 Becher (je 150 g)	Crème fraîche

Betreuen:

1 Pck. (100 g)	Abgezogene gehobene Mandeln
-----------------------	------------------------------------

Besprenkeln:

1/2 Tafel (50 g)	Zartbitterschokolade
1 TL	Speiseöl

Zubereitung:

- 1. Für den Belag Crème fraîche in einen kleinen Topf geben. Den Crème fraîche-Becher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der übrigen Zutaten verwenden. Butter, Zucker und Vanille-Zucker hinzufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.**
- 2. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker und Zitronenschale mischen. Eier und Crème fraîche hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15 bis 30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind.**
- 3. Alles mit einem Rührlöffel oder Schneebesen nochmals sorgfältig verrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.**

- 4. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3 bis 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Minuten**
- 5. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Mandeln betreuen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen bei der gleichen Backofenstellung in etwa 15 Minuten fertig backen.**
- 6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.**
- 7. Zum Besprenkeln Schokolade in Stücke brechen, und mit dem Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Den erkalteten Kuchen damit mit Hilfe eines Teelöffels besprenkeln und die Schokolade fest werden lassen.**