

# Schokoaufstrich



Feiner, selbstgemachter Schokoaufstrich.

Wer liebt ihn nicht, den Schokoaufstrich auf dem Frühstücksbrötchen? Nutella ist bestimmt die bekannteste Marke davon. Man kann den Schokoaufstrich aber auch ganz einfach selbst herstellen. Und das beste dabei – es ist billiger, schmeckt besser und kommt dabei ohne Palmöl oder andere Zusatzstoffe aus!

200g Haselnüsse

100g Kuvertüre (70%)

80g Puderzucker

2 EL Kakaopulver

2 EL Haselnussöl (alternativ auch Erdnuss-, Sonnenblumen-, oder Rapsöl)

Die Haselnüsse anrösten und dann die Häutchen entfernen (geht nach dem rösten halbwegs leicht). Von Hand zuerst kleinhacken und dann mit einem Stabmixer pürieren bis ein Mus entsteht und schließlich das Öl hinzugeben. Währenddessen auch schon mal die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Puderzucker und Kakaopulver vermischen, gut sieben (wichtig!), zu den Haselnüssen geben und wieder gut mixen. Die flüssige Schokolade zugeben und weitermixen, bis eine feine, cremige

Schokocreame entsteht. Je nach Mixer mit einem Spatel oder Löffel immer mal wieder die Ecken des Rührgefäßes und den Mixer abschaben, damit auch wirklich alles gut durchmischt wird.

---

# Marmorkuchen

*Schwierigkeit: einfach*

*Zubereitungszeit: rund 1½ Stunden (davon 40 min Backzeit)*

## Zutaten

220 g Butter  
210 g Zucker (170+40 g)  
4 Eier  
125 ml Milch  
400 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Päckchen Backpulver  
40 g Kakaopulver

## Zubereitung

220 g zimmerwarme Butter in kleine Stückchen schneiden und mit 170 g Zucker schaumig rühren. Dann 4 große Eier dazugeben und weiter verrühren. Schließlich 1/8 l Milch dazugeben und

nochmals unterrühren.

In eine zweite Schüssel 400 g Mehl, 100 g Speisestärke und ein Päckchen Backpulver sieben und dann löffelweise in den Teig unterrühren.

Den Ofen in der Zwischenzeit auf 200°C vorheizen und die Backform mit Butter ausfetten (am besten mit etwas Küchenpapier) und sachte mit Semmelbrösel oder Grieß austreuen.

Rund 2/3 des Teigs in die Gugelhupf-Backform geben. Den restlichen Teig mit 40 g Kakaopulver und 40 g Zucker vermischen und dann in die Backform geben. Mit einer Gabel die beiden Teigsorten sachte spiralförmig verdrehen.

Bei 180°C rund 35-40 min backen (mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen und prüfen, dass kein noch flüssiger Teig kleben bleibt).

## **Varianten**

Den Schokoladenanteil kann man auch weglassen, also einfach ausschließlich den hellen Teig backen.

Nach Geschmack, kann man beispielsweise ein paar wenige Bananenstückchen oder ähnliches in den Teig geben.

---

# Mousse au chocolat

*Schwierigkeit: einfach, gelingt meist*

*Zubereitungszeit: etwa 1 Std. (plus 3 Std. Kühlschrank)*

## Zutaten

(für etwa 8 Portionen)

400 g Zartbitter Schokolade

4-5 Eier

400 ml Schlagsahne

2 EL Zucker

## Zubereitung

Die Schokolade klein brechen und im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und zuerst das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne schlagen und dann die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren.

Die flüssige und nicht mehr ganz heiße Schokolade zusammen mit der Sahne unter ständigem Rühren in die Eigelb-Zucker-Masse geben und kräftig verrühren. Zum Schluß den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Mindestens 3-4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

# Tipps & Tricks

Wer möchte, kann die Mousse verfeinern, indem man zum Eigelb etwas Cognac oder Rum gibt.

Die Mousse gelingt am besten mit der billigsten Zartbitterschokolade.

Da die Mousse rohe Eier enthält, darf sie nicht zu lange aufbewahrt werden!