

Einfacher und leckerer Schokokuchen aus Mürbeteig mit Brombeeren

Süße Schokolade trifft säuerliche Brombeere: SWR4 Konditor Joachim Habiger kombiniert eine Füllung französischer Art mit frischen Früchten. Ein schnell gebackener Schokoladenkuchen mit einem Boden aus Mürbeteig, der optisch voll und ganz überzeugt!

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Für den Mürbeteig:

- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 20 g Kakaopulver

Für die Schokoladenfüllung:

- 200 g Sahne
- 100 g Milch
- 150 Kuvertüre (mit 60 Prozent Kakaogehalt)
- 1 Ei

Außerdem:

- Backpapier
- Backring
- Hülsenfrüchte
- Frische Brombeeren
- Minzblätter
- Schokospäne

Backtemperatur: Mürbeteig zirka 20 Minuten bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze)
Portionen: 12 Kuchenstücke

Zubereitung Mürbeteig

Für den Mürbeteig aus Zucker, Butter, Mehl, Ei und Kakaopulver rasch einen Teig herstellen und für zirka 20 Minuten kühl stellen.

Tipp: Die Butter sollte man beim Mürbeteig immer kalt verwenden. Denn so wird der Teig nicht brandig, also bröselig.

Zubereitung der Schokoladenfüllung

Die Sahne und Milch gemeinsam erhitzen und über die gehackte Kuvertüre geben. Die Mischung gut glattrühren. Zum Schluss das Ei zugeben und unterrühren.

Tipp: Die Füllung können Sie auch in kleine Gläschen geben und für zehn Minuten im Backofen stocken lassen. Die Gläschen können Sie dann als Schokoladen-Creme zum Dessert servieren. Sie hat etwas von einer Crème brûlée.

Fertigstellung des Schokokuchens

Den Mürbeteig rund ausrollen, mit einem Backring einen Boden ausstechen und auf Backpapier legen.

Dann den Backring aufsetzen und aus dem restlichen Teig einen länglichen Streifen ausrollen und gerade schneiden. Den Streifen aufrollen und im Backring als Rand wieder ausrollen. Festdrücken und mit etwas Eiweiß zum Befestigen bestreichen.

Tipp: Wenn Sie den Rand erst im Backring ausrollen, bricht er nicht und wird gleichmäßig hoch.

Anschließend Backpapier auf den Mürbeteig legen und mit Erbsen oder Linsen beschweren. Den Boden zirka 20 Minuten "blind" backen, dann Hülsenfrüchte entnehmen. Dieses "Blindbacken" verhindert, dass sich der Rand nach unten absenkt.

Den Schokokuchen dekorieren

Nach dem Erkalten der Schokocreame mit Brombeeren und Minzblättchen ausdekorieren. Auch Schokospäne eignen sich gut für eine hübsche Dekoration.