

# Schoggi Himbeere Magnum Cakes

12 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für den Teig:

100 g dunkle Schokolade , 70% Kakaoanteil  
2 Eier Grösse M (ca. 96g ohne Schale)  
50 g Rohrzucker , nicht raffiniert  
½ Stk. Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
2 EL Milch (ca. 45 ml)  
2 TL Zitronensaft , frisch  
50 g Buchweizenmehl (T55 oder T80)  
2 g Dr. Oetker Backpulver  
4 Msp. Salz  
etwa 30 Stk. Himbeeren

### Glasur:

2 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture  
2 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur

### Dekoration:

Dr. Oetker Dekorblumen  
Dr. Oetker Streudekor Violet Mix

## 1 Vorbereiten:

Cakesicle-Form (auch Mini-Glacé genannt) und 12 Glacéstäbchen vorbereiten.

Den Backofen vorheizen.

## 2 Für den Teig:

Die Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen und die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Milch in eine kleine Schüssel geben, den Zitronensaft dazugeben und einige Minuten ruhen lassen, bis Buttermilch daraus entsteht.

In einer weiteren Schüssel den Zucker und die Eier mit dem Mixer (Rührstäbe) ca. 2 Minuten schaumig schlagen bis die Mischung ungefähr das dreifache an Volumen gewonnen und eine weissliche Farbe angenommen hat. Die Hälfte der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der vorbereiteten Buttermilch zur Zucker-Ei-Mischung hinzufügen.

Das Mehl sieben und das Backpulver hinzufügen. Diese Mischung dann in zwei Schritten der bereits vorbereiteten Masse begeben und langsam mischen. Immer darauf achten, dass die Masse nicht "zusammenfällt".

3 Esslöffel der vorbereiteten Kuchenmischung zur geschmolzenen Butter geben, dann alles zusammen zur Teigmischung geben und vorsichtig mit Hilfe eines Spatels unterheben. Am Schluss noch die geschmolzene Schokolade, ebenfalls ganz vorsichtig mit Hilfe eines Spatels, unterheben.

Nun die ganze Masse in einen Spritzbeutel geben und ein wenig Teig in die vorbereiteten Cakeförmli geben. Je 2 - 3 halbierte Himbeeren etwas flach drücken und in den Teig geben. Dann die Förmli bis ca. 3 mm unter den Rand mit Teig auffüllen, sodass die Himbeeren in der Mitte sind. Dann die Glacéstängeli hineinstecken. Die Form in den Backofen geben und backen.

**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 13 Minuten**

Wenn bei der Stäbchenprobe keine Teigrückstände mehr kleben bleiben, die Form aus dem Backofen nehmen. Die Küchlein sollten schön saftig sein, sie sollten daher nicht zu lange gebacken werden. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und die Küchlein im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. Falls nicht mehrere Silikonformen vorhanden sind, diesen Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen, bis er aufgebraucht ist.

### 3 Glasur und Dekoration:

Eine Packung Ruby Couverture oder Knusperglasur nach Packungsanleitung schmelzen und in ein Glas geben. Das Küchlein am Glacé-Stiel einmal kurz in die Glasur tauchen und rasch mit Dekorblumen und Violet Mix dekorieren. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Küchlein überzogen und dekoriert sind.