

# Hier und heute

## **Schokoladen-Kokosnusskuchen**

Schokolade trifft Kokos: Konditormeister Marcel Seeger backt einen saftigen Kuchen mit feiner Marmorierung und extra viel Geschmack.

### **Rezept**

## **Schokoladen-Kokosnusskuchen**

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

### **Zutaten für den Teig**

- 200 g Butter, aufgelöst
- 200 g Zartbitterschokolade, aufgelöst
- 150 g Zucker
- etwas Mark einer Vanilleschote oder Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 75 g Mehl, Typ 550
- 5 g Backpulver

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den noch freien Innenrand dünn mit Butter bestreichen. In einer Schüssel die aufgelöste Butter mit der aufgelösten Zartbitterschokolade verrühren. Dann Zucker, Vanillemark, Salz, Eier, Mehl und Backpulver unterrühren, den Teig in den Tortenring füllen und glattstreichen.

### **Zutaten für die Kokosmasse**

- 75 g Kokosraspel
- 75 g Puderzucker
- 150 g Sahne, flüssig

### **Zubereitung**

Kokosraspel, Sahne und Puderzucker miteinander verrühren und circa 5 Minuten quellen lassen. Die Kokosmasse auf dem Schokoladenteig im Tortenring mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und mit einer Gabel die Kokosmasse für eine Marmorierung spiralförmig vorsichtig unterziehen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Kuchen im Tortenring abkühlen lassen und dann den Ring vorsichtig entfernen.

### **Zutaten für die Schokoglasur**

- 30 g Sahne, flüssig
- 30 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 40 g Kokoschips, zum Dekorieren

### **Zubereitung**

Die Sahne mit der Butter in einem Topf erwärmen und dann unter Rühren die Zartbitterschokolade darin auflösen. Die Schokoladenglasur auf die Kuchenoberfläche geben und nach Belieben Kokoschips auf der noch feuchten Glasur verteilen.

**Tipp:** Alternativ kann man auch eine gekaufte Kuchenglasur verwenden.