



EIN BLÜMCHEN FÜR MAMA

ZUTATEN FÜR DREI BLUMENTÖPFE

SCHOKOLADENKUCHEN

3 Eier
160 g feiner heller Rohrzucker (Farinzucker)
0,5 TL Salz
150 g Bitterschokolade
100 g ungesalzene Butter
150 g gestampfte mehligte Kartoffeln
50 g Mehl
3 EL Kakaopulver
1 TL Natron
1 TL Backpulver

SCHOKOLADEN-FROSTING

85 g Bitterschokolade
200 g ungesalzene Butter
Eine Prise Salz
230 g Puderzucker
1 EL kochendes Wasser
50 g Kakaopulver

DEKORATION

1 Paket orangefarbenes Marzipan
Essbare Blüten nach Wahl
Selbstgemachte Blütenstecker

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 165°C vorheizen, ein Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Eier, Zucker und Salz mit dem Mixer verrühren, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Bitterschokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen und dann etwas abkühlen lassen. Die geschmolzene Schokolade und die Kartoffeln zu der E-Mischung geben. Mehl, Kakaopulver, Natron und Backpulver ebenfalls dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Den Teig auf dem Backblech verteilen und für ca. 40 bis 45 Minuten im Ofen backen. Achtung, nicht zu lange backen. Den fertigen Kuchenteig aus dem Ofen nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Jetzt das Frosting. Die Schokolade auf Zimmertemperatur schmelzen lassen. Die Butter mit Salz, Puderzucker und Wasser vermischen. Das Kakaopulver hinzugeben, bis aus dem Frosting eine homogene Creme geworden ist. Dann die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Mit einer Ausstechform auf dem Backblech Kreise aus dem Schokoladenteig ausstechen. Vier der Kreise aufeinanderlegen und zwischen die Lagen eine dicke Schicht Frosting streichen. Die Kuchen abkühlen und im Kühlschrank fest werden lassen, damit du die Blumentöpfe anschließend besser in Form schneiden kannst. Den restlichen Schokoladenkuchen zerkrümeln, die Krümel kannst du später als „Blumenerde“ in den Töpfen verwenden.

In der Zwischenzeit das Marzipan auf 3mm Stärke ausrollen. Drei breite und drei schmale Streifen ausschneiden. Außerdem drei Kreise ausschneiden, diese als Boden für die kleinen Kuchen verwenden. Achtung, die Streifen müssen so um den Schokoladenkuchen gelegt werden können, dass kein Teig mehr zu sehen ist. Du kannst später immer noch ein Stückchen vom Marzipan abschneiden, wenn etwas übersteht.

Nimm den fest gewordenen, geschichteten Schokoladenkuchen aus dem Kühlschrank und schneide ihn in die Form eines Blumentopfes, indem du mit dem Messer oben ansetzt und schräg nach unten schneidest. Pass dabei auf, dass du nicht zu schräg ansetzt und zu viel Teig abschneidest. Danach die Kuchen mit dem Frosting einstreichen, nachdem du sie auf die Marzipanböden gestellt hat. Das Frosting glattstreichen, damit die Marzipanschicht später keine Dellen bekommt. Um das Frosting jetzt einen der breiten Marzipanstreifen legen und oben am Topf den schmalen Streifen als (Topf-)Rand anbringen.

Und jetzt kommt das Schönste: Dekorieren! Zuerst die „Erde“, also die Schokoladenkrümel in die Blumentöpfe legen. Darauf die essbaren Blüten verteilen und vielleicht noch einen Blumenstecker mit einem Gruß für Mama hineinstecken.

Einen schönen Muttertag!

WEITERE INFOS

TOLL WAS BLUMEN MACHEN .DE