Spezieller Schokoladenkuchen

Rührkuchenexperiment
Sie bereiten gern Rührkuchen zu? So ein Kuchen schmeckt ja auch lecker. Backen Sie ihn immer nach dem normalen Rezept für einen Rührkuchen? Also mit Mehl, Zucker, Margarine und Eiern?

Ich hatte vor einiger Zeit die folgende Überlegung angestellt. Mir fiel ein, dass man für einen Rührkuchen die oben genannten vier Zutaten immer komplett zu einem Rührteig – Nomen est Omen – verrührt. Plus ein Päckchen Backpulver für den Auftrieb des Rührteigs.

Ich fragte mich nun folgendes: Wie gelingt der Rührkuchen, wenn man die Eier nicht komplett als erstes mit dem Zucker schaumig rührt? Sondern nur die Eigelbe mit dem Zucker verrührt? Und die Eiweiße separat zu Eischnee schlägt und erst kurz vor dem Backen unter den Rührteig hebt? Es sollte sich doch ein sehr viel fluffiger und schaumigerer Rührkuchen damit zubereiten lassen.

Ich will Sie nicht auf die lange Bank spannen. Der Rührkuchen gelingt ganz normal, wie gewohnt auch. Keine zusätzliche Fluffigkeit, Schaumigkeit oder mehr Volumen. Schade, hatte ich mir doch gedacht, hier auf einen neuen Trick in der Zubereitung gekommen zu sein.

Die Vorgehensweise bringt auch gleich ein Problem hervor. Dem Rührteig fehlt die Flüssigkeit der vier Eiweiße. Man bekommt also in der Küchenmaschine keinen sämigen Rührteig. Sondern einen groben, trockenen Teig, ähnlich eines Mürbeteigs. Da kann man natürlich nur sehr schwer den Einschnee unterheben.

Es musste eine Lösung her. Wie gelingt der Rührteig flüssiger? Ein weiteres Ei brachte nicht den gewünschten Erfolg. Wasser, Öl? Ich fand im Kühlschrank noch einen Becher Sauerrahm. Und gab diesen unter den Teig. Das funktionierte, der Teig wurde flüssiger und man erhielt tatsächlich einen Rührteig.

Schon der Rührteig sieht lecker aus …
Dann habe ich den Eischnee vorsichtig untergehoben. Der Teig sah sehr gut aus und wirkte beim Einfüllen in die Backform als sehr sämig. Ich vermutete dann, dass das Ergebnis nach dem

Backen ähnlich ausfallen könnte. Aber weit gefehlt. Ich erhielt zwar einen schmackhaften und leckeren Schokoladenkuchen. Aber die Überlegung, die ich oben angestellt hatte, bezüglich der Zugabe von Eischnee, bewahrheitete sich nicht.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Ei
- 100 g Sauerrahm
- 2–3 EL Kakao

Zum Dekorieren:

- einige EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C Umluft

Nicht wie erwartet, aber gelungen

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Allerdings mit getrennten Eiern, also ohne die Eiweiße. Stattdessen ein zusätzliches Ei, den Sauerrahm und das Kakaopulver unterrühren.

Separat Eischnee schlagen. Vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit etwas Puderzucker in einem feinen Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!