

Kuchen am Stiel

12 Portionen, 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten Kuchen:

180 g **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter**
160 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
75 ml **ANDECHSER NATUR Bio-Milch 3,8% Fett**
200 g Mehl
1,5 TL Backpulver

20 g Kakao
30 ml **ANDECHSER NATUR Bio-Milch 3,8% Fett**

Zum Dekorieren:

100 g Zartbitterkuvertüre
100 g weiße Kuvertüre
verschiedene Streusel
12 Eisstiele

So geht's

1. Als erstes die ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel luftig aufgeschlagen. Anschließend die Eier einzeln untergerührt. Jedes Ei etwa 30 Sekunden. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der ANDECHSER NATUR Bio-Milch zur Butter-Zucker-Mischung gegeben. Alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Etwa die Hälfte des Teigs in eine separate Schüssel gegeben und gesiebten Kakao und Bio-Milch hinzufügen. Gut verrühren, bis sich alles verbunden hat.

3. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Rand leicht einfetten. Die beiden Teige abwechselnd Klecksweise in die Form geben, glattstreichen und mit einem Holzspieß oder einer Gabel durch den Teig fahren, um eine marmorierte Optik zu erzielen.

4. Den Kuchen bei 180 °C Umluft 30 Minuten backen und dann vollständig abkühlen lassen.

5. Die beiden Kuvertüren separat schmelzen.

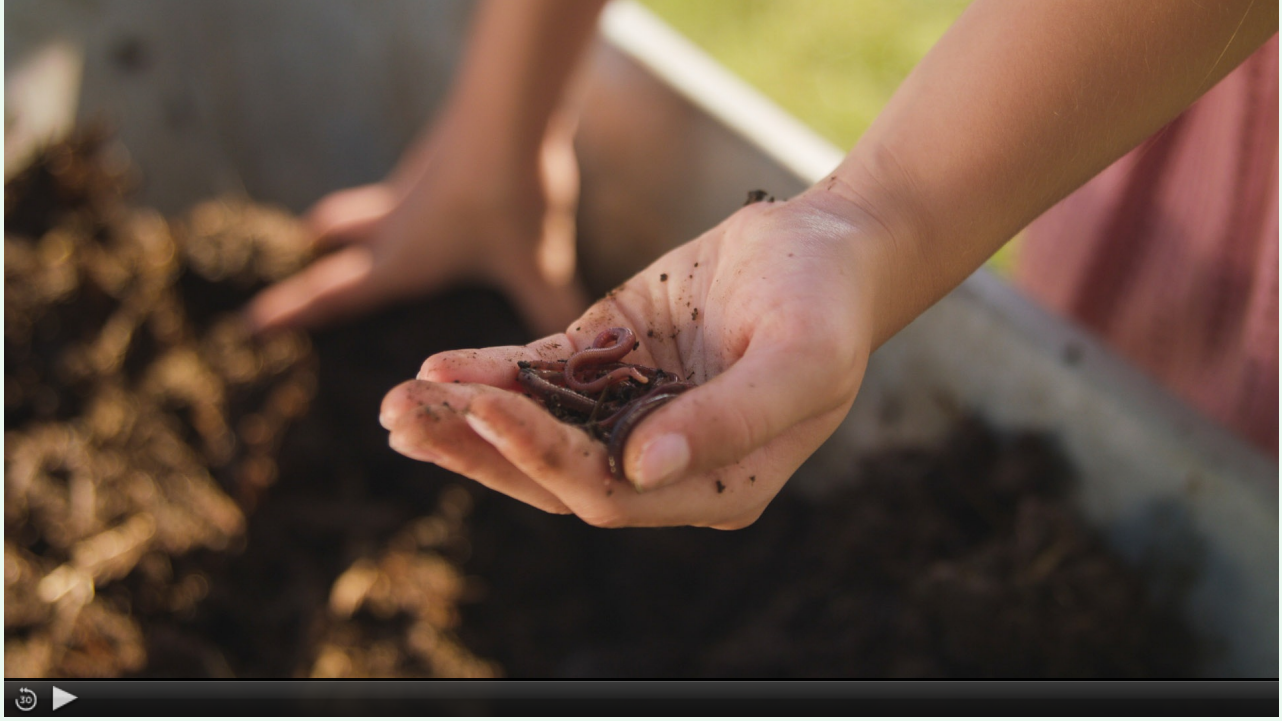
6. Den Kuchen in 12 gleiche Tortenstücke schneiden. Jeweils einen Eisstiel in die Schokolade tunken und dann in den Rand eines Kuchenstückes stecken. Anschließend die Tortenstücke mit der Schokolade verzieren und den Streuseln dekorieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

