KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

WÜRZIGER SCHOKOKUCHEN MIT HOT CROSS BUNS

Für 6-8 Personen

ZUTATEN

6 halbierte Hot Cross Buns
6 EL Schokoladenaufstrich
300 ml Sahne
300 ml Vollmilch
1 TL Kardamompulver
½ TL gemahlener Zimt
100 g dunkle Schokolade
4 große Eier
2 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C CircoTherm® Heißluft vorheizen und eine tiefe Backform mit Butter auspinseln.

Beide Seiten des Hot Cross Buns mit Schokoladenaufstrich bestreichen und so in die Backform legen, dass sich die Buns überlappen.

Sahne, Milch, Kardamompulver und Zimt in einem Topf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Kurz vor dem Siedepunkt klein geschnittene Schokoladenstückchen einrühren und schmelzen lassen.

Eier und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Unter weiterem Rühren die heiße Schokoladenmilch darübergießen.

Diese Mischung über die vorbereiteten Hot Cross Buns gießen und eine halbe Stunde einweichen lassen.

Auf Einschubhöhe 3 im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen, bis der Kuchen in der Mitte etwas fest geworden ist.

Sofort warm servieren, dazu passt Vanille Eis besonders gut.