

Rupfkuchen mit Schokokern und Zimt-Zucker-Kruste

Vegetarisch 50 Minuten • 5689 kJ/1360 kcal • Tag 5 kochen

401

ADD-ON



frischer Hefeteig
mit Butter



Schokolade 60%



Butter



Zimt, gemahlen



Zucker



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Deine Hände vor dem Backen gründlich.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,
1 kleinen Topf und 1 Auflaufform

Zutaten 3 – 4 Personen

	3P - 4P
frischer Hefeteig mit Butter 7) 8) 15)	1
Schokolade 60%	100 g
Butter 7)	50 g
Zimt, gemahlen	1 g
Zucker	50 g**
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 350 g)
Brennwert	1624 kJ/388 kcal	5689 kJ/1360 kcal
Fett	17,23 g	60,35 g
– davon ges. Fettsäuren	9,32 g	32,65 g
Kohlenhydrate	50,91 g	178,30 g
– davon Zucker	21,67 g	75,90 g
Eiweiß	5,78 g	20,23 g
Salz	1,073 g	3,758 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer:



Butter schmelzen

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

40 g **Butter** in einem kleinen Topf langsam schmelzen, ohne dass sie bräunt. Topf vom Herd nehmen.



Schokolade hacken

In einer großen Schüssel 50 g **Zucker** mit **Zimt** mischen.

(Den Rest des **Zuckers** brauchst Du nicht mehr).

Die Hälfte der **Schokolade** klein hacken.



Hefeteig schneiden

Hefeteig ausrollen und längs in 4 gleichmäßig breite Streifen schneiden.

Teig dann quer in 6 gleich breite Rechtecke schneiden, sodass 24 **Teigstücke** entstehen.



Teigkugeln formen

Teig dünn mit etwas flüssiger **Butter** bestreichen.

Gehackte **Schokolade** in kleinen Häufchen auf die Mitte jedes **Teigstücks** verteilen.

Jedes **Teigstück** vorsichtig über der **Schokolade** schließen und zur Kugel formen.



Rupfkuchen backen

Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Teigkugeln nacheinander portionsweise in die Schüssel mit dem **Zimt-Zucker** geben und vorsichtig durchschütteln, sodass sie rundherum mit dem **Zimt-Zucker** bedeckt sind.

Teigkugeln in die Auflaufform füllen, mit restlicher flüssiger **Butter** übergießen und mit restlichem **Zimt-Zucker** bestreuen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene 25 – 30 Min. backen, bis der **Teig** gar ist.



Schokoguss

Rupfkuchen völlig auskühlen lassen, dann aus der Form heben.

Restliche **Schokolade** mit restlicher **Butter** in dem kleinen Topf aus Schritt 1 langsam schmelzen, dann in Streifen über den **Kuchen** gießen und fest werden lassen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

