Rupfkuchen

mit Schokokern & Zimt-Zucker-Kruste

Vegetarisch 50 Minuten • 1509 kcal • Tag 5 kochen

401

frischer Hefeteig mit Butter

Schokolade 70%

Butter

Zimt, gemahlen

Zucker

Natürlicher Geschmack

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

Los geht's

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,
2 kleinen Töpfe und 1 Auflaufform

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 - 4 P
frischer Hefeteig mit Butter **7) 8) 15)**	1
Schokolade 70%	100 g
Butter **7)**	60 g
Zimt, gemahlen	2 g
Zucker	100 g**

**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. 380 g)
Brennwert	1659 kJ/397 kcal	6314 kJ/1509 kcal
Fett	17,77 g	67,61 g
– davon ges. Fettsäuren	9,78 g	37,20 g
Kohlenhydrate	52,15 g	198,43 g
– davon Zucker	25,15 g	95,68 g
Eiweiß	5,44 g	20,71 g
Salz	0,989 g	3,763 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!)

2023-W11

1

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.

2

Schokolade hacken

In einer großen Schüssel 100 g **Zucker** mit **Zimt** mischen.

Die Hälfte der **Schokolade** klein hacken.

3

Hefeteig schneiden

Hefeteig ausrollen und längs halbieren. Die Hälften nochmal längs halbieren, sodass 4 lange Streifen entstehen. Dann quer in 6 gleich breite Rechtecke schneiden, sodass 24 **Teigstücke** entstehen.

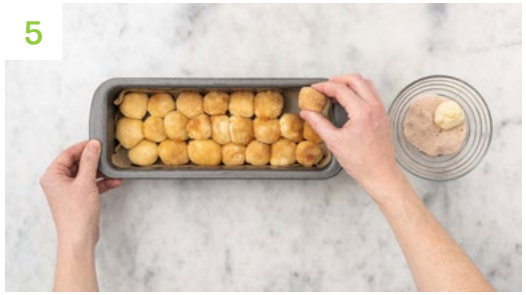
4

Teigkugeln formen

2 EL **Zimt**-**Zucker** auf dem **Teig** verteilen.

Gehackte Schokolade gleich verteilt in die Mitte jedes **Teigstücks** platzieren. Jedes **Teigstück** vorsichtig über der **Schokolade** schließen und zu einer Kugel formen.

5



Rupfkuchen backen

Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Teigkugeln nacheinander in die flüssige **Butter** tauchen, dann im **Zimt**-**Zucker** wälzen und in die Form legen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 30 – 35 Min. backen.

Tipp: *Ein Holzstäbchen o. Ä. in den Kuchen stechen und wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen gar.*

6

Schokoguss

Rupfkuchen völlig auskühlen lassen, dann aus der Form heben.

Restliche **Schokolade** mit restlicher **Butter** in einem kleinen Topf langsam schmelzen, dann in Streifen über den **Kuchen** gießen.

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