

# Rupfkuchen mit Schokokern & Zimt-Zucker-Kruste

Vegetarisch 50 Minuten • 1496 kcal • Tag 5 kochen

401



frischer Hefeteig mit Butter



Schokolade 70%



Butter



Zimt, gemahlen



Zucker



- 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	1645 kJ/393 kcal	6259 kJ/1496 kcal
Fett	16,94 g	64,46 g
– davon ges. Fettsäuren	9,25 g	35,20 g
Kohlenhydrate	53,37 g	203,08 g
– davon Zucker	26,46 g	100,68 g
Eiweiß	5,32 g	20,26 g
Salz	0,988 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!)



## 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 100 g **Zucker** mit **Zimt** mischen.

Die Hälfte der **Schokolade** klein hacken.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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>

