Hefekuchen mit Schokoladeglasur

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Kuchen, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

300 g Mehl
2 EL Zucker
1/2 Würfel Hefe (21 g)
125 ml lauwarme Milch
60 g geschmolzene Butter
2 Eier
Muskat
Salz
2 TL geriebene, unbehandelte Zitronenschale
Mehl für die Arbeitsfläche
Butter für die Förmchen
4 Förmchen (12 cm Durchmesser)
125 g Brombeeren
400 g Ricotta (Italienisch für "nochmals gekocht" ist ein Frischkäse aus Schaf-, oder Kuhmilch)
70 g Zucker
50 g gehackte Pistazien
150 g Schlagobers
1 Päckchen Sahnesteif
200 g zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

Die Hefe mit der Milch glatt verrühren.
Mehl und die übrigen Zutaten vermischen, dann die Hefemilch zugeben.
Alles mit den Knethaken des Rührgeräts gut verkneten.

Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
Dann nochmals durchkneten, 4 gleichgroße Kugeln formen, und in die gefetteten Förmchen geben.
Wieder etwa 20 Minuten gehen lassen.
Den Backofen auf 180° C (Ober-, und Unterhitze!) vorheizen.
Die Panettone (Bezeichnung für eine Mailänder Kuchenspezialität (Früchtekuchen wie Christstollen), die dort traditionell in der Weihnachtszeit verzehrt wird.) auf der mittleren Backofenschiene etwa 20-30 Minuten backen.
Aus den Formen stürzen und abkühlen lassen.
Von den Böden der Küchlein je ca. eine 1 cm dicke Scheibe abschneiden.
Die Kuchen mit einem Löffel aushöhlen (1 cm breiten Rand stehen lassen!).
Etwa 1/3 des ausgekratzten Kuchens fein schneiden, den Rest anderweitig verwenden.
Ricotta mit Zucker und den Panettonestückchen verrühren.
Den Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit den Brombeeren unter die Ricottacreme heben.
Die Kuchen damit füllen.
Die Böden wieder aufsetzen.
Panettone umdrehen und auf eine Platte mit Backpapier stellen.
Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über die Panettone gießen.
Trocknen lassen.