

Mini German Chocolate Cake

Zutaten – Teig

- 60 g Backschokolade (50 %)
- 60 ml heißes Wasser
- 135 g Weizenmehl
- 3–4 g Kakaopulver (ungesüßt)
- 1 g Backpulver
- 2.5 g Natron
- 1.5 g Salz
- 140 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 2 Eier, getrennt
- 3 g Vanilleextrakt
- 120 ml Buttermilch

Zutaten – Füllung

- 110 g brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 180 ml evapiorierte Milch
- 2 Eigelb
- 85 g Butter
- 1 g Salz
- 3 g Vanilleextrakt
- 100 g süße Kokosraspeln
- 60 g gehackte Pecannüsse

Zubereitung – Teig

- Schokolade mit heißem Wasser übergießen und schmelzen.
- Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz mischen.
- Butter und Zucker cremig rühren.
- Eigelb einzeln einrühren, Vanille hinzufügen.
- Abwechselnd Mehlmischung und Buttermilch einarbeiten.
- Geschmolzene Schokolade einrühren.

- Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Backen

- Cocotten gut einfetten.
- Teig auf beide Cocotten verteilen ($\frac{3}{4}$ voll).
- Bei 175 °C Ober/Unterhitze 28–38 Min. backen.
- Vollständig auskühlen lassen.

Böden schneiden

- Jeden Kuchen waagerecht halbieren → ergibt 4 Böden.

Füllung herstellen

- Zucker, Milch, Eigelb, Butter und Salz im Topf verrühren.
- Bei mittlerer Hitze rühren, bis die Masse eindickt.
- Vom Herd nehmen, Vanille, Kokos und Pecans einrühren.
- Abkühlen lassen.

Schichten

- Kuchen – Füllung – Kuchen – Füllung – Kuchen – Füllung – Kuchen – Füllung.