



Tassenkuchen mit Honignüssen



Mittel



1 Stunde + 1 Stunde Wartezeit

Seite 1

Zutaten

Für 12 Stück

4 EL + 6 TL BIHOPHAR Holunder in Blütenhonig

50 g Walnusskerne

50 g Zartbitter-Schokolade

5 EL + 150 g Schlagsahne

1 EL Kakaopulver

200 g weiche Butter

3 Eier (Größe M)

3 Eigelb (Größe M)

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Butter für die Tassen

Backpapier

Salz

Einmal-Spritzbeutel



Tassenkuchen mit Honignüssen



Mittel



1 Stunde + 1 Stunde Wartezeit

Seite 2

Zubereitung

- 1** 1 EL Honig in einem Topf karamellisieren lassen, Walnüsse hineingeben, rasch mit einem Holzlöffel unterrühren und auf ein Stück Backpapier verteilen. Ca. 15 Minuten auskühlen lassen, dann grob hacken.
- 2** Schokolade grob hacken. 5 EL Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Schokolade und Kakaopulver darin auflösen, abkühlen lassen.
- 3** Butter und 3 EL Honig mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren.
- 4** Eier, Eigelbe und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Vorsichtig die Eiermasse unter die Buttermasse heben. Mehl und Backpulver mischen, vorsichtig unterheben. Schokoladen-Sahne zum Schluss einrühren.
- 5** 12 ofenfeste Tassen (à ca. 150 ml Inhalt) mit Butter austreichen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle oder in einen Einmal-Spritzbeutel mit großzügig abgeschnittener Spitze füllen. Schokoladenmasse gleichmäßig in den Tassen verteilen. Tassen auf ein Backblech stellen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: siehe Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.
- 6** 150 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel geben und als Tuffs auf die Tassen spritzen. Mit Walnuss-Krokant bestreuen und mit jeweils 1/2 TL Honig beträufeln.