

Das B8-Erfolgsrezept zum 8. Geburtstag

Man nehme 200 g Butter, 150 g Zartbitterkuvertüre, 3 Eier, 120 g Zucker, 1 Prise Salz, 130 g Mehl, 2 EL Kakaopulver, 1 TL Backpulver und 12 enthusiastische Bäcker - fertig ist das Blackeight-Erfolgsrezept.

Aus den Zutaten einzigartiger Menschen, ein großartiges Ganzes zu formen, ist stets unser wichtigstes Anliegen. Nicht zuletzt in dieser schweren Zeit wird uns bewusst, wie wichtig Zusammenhalt und der Beitrag eines jeden Einzelnen sind.

Um dies angemessen zu würdigen, möchten wir heute – und trotz der aktuellen Herausforderungen – 8 Jahre Blackeight mit Euch feiern. Ein großer Dank gilt all unseren Mitarbeitern, Partnern und natürlich auch Kunden, ohne die die letzten acht Jahre nicht möglich gewesen wären. Danke!



Wer zusammen mit uns feiern möchte, der findet hier das Rezept zum Nachbacken:

Für den Schoko-Teig

200 g Butter

150 g Zartbitterkuvertüre

3 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

130 g Mehl

2 EL Kakaopulver (ungesüßt)

1 TL Backpulver

etwas Butter für die Form

Für die Deko

150 g Zartbitterkuvertüre

1 EL Speiseöl

100 g bunte Süßigkeiten (z. B. Schokolinsen oder Gummibären)

1. Schritt

200 g Butter

150 g Zartbitterkuvertüre

Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Butter in einem Topf schmelzen. Kuvertüre grob hacken und zur Butter geben. Vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren auflösen.

2. Schritt

3 Eier

120 g Zucker

1 Prise Salz

130 g Mehl

2 EL Kakao (ungesüßt)

1 TL Backpulver

Etwas Butter für die Form

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Kuvertüre-Mix zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterrühren. Springform (Ø 26 cm) einfetten. Teig in die Form füllen, 30–35 Min. backen. Auskühlen lassen.

3. Schritt

Gewünschte Zahl oder Buchstaben mit Hilfe eines Messers in die Oberfläche des Kuchens ritzen. Dann vorsichtig an den Linien entlang mit einem Teelöffel das Motiv ca. 1 cm tief aushöhlen. Kuchen auf die gewünschte Kuchenplatte setzen.

4. Schritt

150 g Zartbitterkuvertüre

1 EL Speiseöl

100 g bunte Süßigkeiten (z. B. Schokolinsen oder Gummibären)

Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel über dem heißen Wasserbad die Kuvertüre schmelzen. Öl zugeben und verrühren. Den Kuchen dünn mit der Kuvertüre bestreichen. Vertiefung frei lassen. In das Motiv beliebig Süßigkeiten füllen und servieren.

Guten Appetit!

* Rezept von Siggi, gesehen bei <https://www.einfachbacken.de/>