

Aniskuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

1 KL Anissamen
50 ml Rum

Sandmasse:

250 g weiche Butter
170 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Eier (Größe M)
250 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

Creme:

200 ml flüssiges Schlagobers
200 g klein geschnittene
Vollmilchschokolade
2 EL Rum

Zum Bestreuen:

Backkakao

1 Zum Vorbereiten:

Anis mit Rum vermischen und 1 Std. ziehen lassen.

2 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Das Anis-Rum-Gemisch kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterheben.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Kuchenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Creme:

Für die Creme Schlagobers mit Schokolade unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist. Vom Her nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.



Den erkalteten Kuchen beliebig durchschneiden. Die erkaltete Creme mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren und den Rum kurz einrühren. Den Kuchen mit der Hälfte der Creme füllen und mit der übrigen Creme bestreichen.

4 Zum Bestreuen:

Den Kuchen vor dem Servieren mit Kakao leicht bestreuen.

