



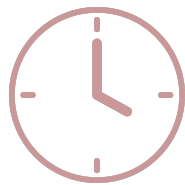
Kaktus Küchlein

Autorin: Verena Jahn

Du möchtest ein kreatives und leckeres Geschenk für einen besonderen Menschen? Dann backe doch einen süßen Kaktus- oder Sukkulenten Kuchen. Im Inneren lässt sich eine kleine Überraschung verstecken und du kannst ihn nach deinen Wünschen dekorieren. Auf die Plätzchen fertig los!



Schwierigkeitsgrad
mittel bis schwierig



Zubereitungszeit
2 – 3 Stunden
(inkl. 45 Min. Kühlzeit)



Portionen
3 Küchlein

Zutaten:

Für den Topf- und Kaktusteig

- 100 g Margarine
- 100 ml Agavensirup oder Ohnig (veganer Honig)
- ¼ TL Salz
- 300 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- grüne Lebensmittelfarbe

Für die „Blumenerde“

- 65 g Mehl
- 85 g Zucker
- 20 g Kakaopulver
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 60 ml Wasser

Für Verzierungen & Füllungen

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 160 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- grüne Lebensmittelfarbe
- 10 g Pistazien
- für die Überraschungsfüllung eine Hand voll beliebiger Süßigkeiten (z. B. Schokolinsen, Marshmallows, Kekskrümel oder Erdnüsse) oder eine Geschenk-Kapsel

Benötigtes Zubehör

- Alufolie
- 3 Förmchen (ca. 7 cm hoch, 6 cm Durchmesser)

Anleitung:

1. Zuerst werden Förmchen für die Töpfe und der Teig für Töpfe und Kakteen hergestellt. Ich habe hohe Muffinförmchen mit Alufolie überzogen. Wenn ihr passende und hitzebeständige Gefäße (z. B. einen Keramikbecher) habt, könnt ihr auch diese nutzen und mit Alufolie überziehen. Ihr benötigt 3 Formen, die etwa 7 cm hoch sind und einen Durchmesser von circa 6 cm haben.

2. Für den Teig die Margarine und den Agavensirup mit dem Salz schaumig rühren. Anschließend das Mehl und Backpulver Stück für Stück dazu geben und zu einem einheitlichen Teig kneten.

3. Ein Drittel des Teiges mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben und die Teige jeweils in

Frischhaltefolie/Wachspapier wickeln und für 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

4. In der Zwischenzeit wird der Teig für die „Blumenerde“ hergestellt. Dazu zunächst den Backofen auf 180 ° C bei Ober- Unterhitze vorheizen und eine Kastenform oder eine kleine Springform einfetten.

5. Nun in einer Schüssel Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz vermischen. Das Wasser und Öl dazugeben. Den Teig kurz durchrühren, bis fast keine Klumpen mehr übrig sind. Den Teig in die vorbereitete Form geben und für 15 bis 20 Minuten backen. Mit einem Holzzahnstocher könnt ihr in die Mitte des Teigs stechen, und prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist (falls kein Teig am Zahnstocher hängen bleibt, ist der Kuchen gar). Den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

5. Den Backofen wieder auf 180 ° C Ober- Unterhitze vorheizen. Wenn euer Teig für die Töpfe und die Kakteen fertig gekühlt ist, die Teige jeweils auf einer bemehlten Oberfläche auf 5 mm Dicke ausrollen. Den grünen Teig mithilfe eines kleinen Messers und den ausgeschnittenen Vorlagen für die Kakteen zuschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

6. Beim nicht eingefärbten Teig für die Töpfe drei Kreise ausstechen und auf eure mit der Öffnung nach unten gedrehten Töpfe legen. Aus dem restlichen Teig drei 7 cm breite und dem Umfang eurer Töpfe entsprechenden lange Rechtecke ausschneiden. Die Rechtecke jeweils um den Topf wickeln und mit dem Topf-Bodenteil durch Andrücken verbinden. Eure Töpfe sollten keine Löcher enthalten. Die Kakteenteile für 10 Minuten (nicht braun werden lassen) und eure Töpfe für etwa 20 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen.

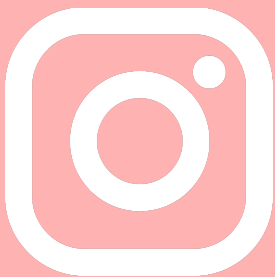
7. Wenn alle Kuchen- und Keksteile ausgekühlt sind, die Formen sehr vorsichtig von den Töpfen lösen. Kleinere Risse können später repariert werden. Anschließend 100 g Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen und das Innere der Töpfe mit der Kuvertüre bestreichen. Die restliche Kuvertüre mit dem Schokokuchenteig in einer Schüssel vermengen, sodass eine Blumenerde-ähnliche Masse entsteht.

8. Die Schokolade in den Töpfen fest werden lassen. In jeden Topf einen kleinen Löffel der „Blumenerde“-Masse, dann eure Überraschungsfüllung und abschließend wieder „Blumenerde“ füllen

9. In einem Schälchen jeweils 100 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft und etwas Wasser mischen. Die Konsistenz sollte streichfähig ,aber nicht zu flüssig sein. In einer separaten Schale 60 g Puderzucker mit 1 EL Zitronensaft, grüner Lebensmittelfarbe und etwas Wasser mischen.

10. Zuerst die Seiten der Töpfe mit der weißen Zuckerglasur bestreichen und anschließend mit der grünen Glasur die Flächen eurer Kakteen-Teile. Die Kakteen könnt ihr dann noch mit gehackten Pistazien Stücken verzieren. Die Kakteen-Teile dann vorsichtig in die Töpfe stecken und die Zuckerglasuren komplett trocknen lassen.

Tipp: Mit einem Geschenkband oder einer Geschenk-Kapsel im Inneren des Topfes könnt ihr euren Kaktus-Küchlein das besondere Extra geben.



Du hast dieses Rezept ausprobiert?

Ich freue mich auf eure Bilder und Kommentare.

Erwähne @vegan_confetti oder benutze den Hashtag #vegan_confetti



<https://veganconfetti.de/kaktus-kuechlein/>