

Rupfkuchen mit Schokokern & Zimt-Zucker-Kruste

Vegetarisch 50 – 60 Minuten • 1501 kcal • Tag 5 kochen

401



frischer Hefeteig mit Butter



Schokolade 60%



Butter



gemahlener Zimt



Zucker



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Kochutensilien

1 Backpapier, 1 Auflaufform, 1 große Schüssel und 2 kleiner Topf

Zutaten 3 – 4 Personen

	3-4P
frischer Hefeteig mit Butter 7) 8) 15)	1
Schokolade 60%	100 g
Butter 7)	60 g
gemahlener Zimt	2 g
Zucker	100,5 g**

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 380 g)
Brennwert	1648 kJ/394 kcal	6282 kJ/1501 kcal
Fett	16,9 g	64,5 g
– davon ges. Fettsäuren	9,2 g	35,2 g
Kohlenhydrate	53,7 g	203,8 g
– davon Zucker	26,6 g	101,5 g
Eiweiß	5,3 g	20,3 g
Salz	0,99 g	3,76 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Butter schmelzen

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Hefeteig bis zur Verarbeitung im Kühlschrank lassen.

40 g **Butter** in einem kleinen Topf langsam schmelzen, ohne dass sie bräunt. Topf vom Herd nehmen.



Schokolade hacken

In einer großen Schüssel 100 g **Zucker** mit **Zimt** mischen.

Hälfte der **Schokolade** klein hacken.



Hefeteig schneiden

Hefeteig ausrollen und längs in 4 gleich breite Streifen schneiden. **Teigstreifen** dann quer in 6 gleich breite Rechtecke schneiden, sodass 24 **Teigstücke** entstehen.



Teigkugeln formen

Auf dem **Teig** 2 EL **Zimt-Zucker** verteilen.

Gehackte Schokolade gleich verteilt in die Mitte jedes **Teigstücks** platzieren. Jedes **Teigstück** vorsichtig über der **Schokolade** schließen und zu einer Kugel formen.



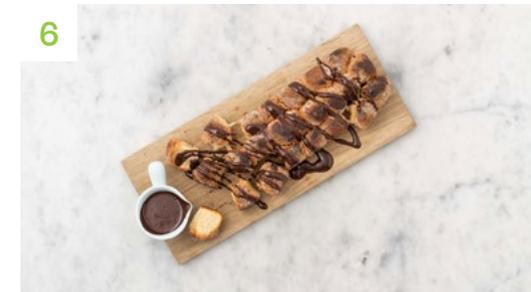
Rupfkuchen backen

Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Teigkugeln nacheinander in die flüssige **Butter** tauchen, dann im **Zimt-Zucker** wälzen und in die Form legen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene 30 – 35 Min. backen.

Tipp: Ein Holzstäbchen o. Ä. in den Kuchen stechen und wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen gar.



Schokoguss

Rupfkuchen völlig auskühlen lassen, dann aus der Form heben.

Restliche **Schokolade** mit restlicher **Butter** in einem kleinen Topf langsam schmelzen, dann in Streifen über den **Kuchen** gießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

