

Schnelles Brot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Schokolade
Nuss
Nudel

250 g Stellini (Sternchennudeln)
140 g Haselnüsse; geröstet ohne
--Schale
150 g Walnüsse
100 g Mandeln; abgezogen
3 ts Kakaopulver
1 ts Zimt
160 g Zucker
1/2 tb Zitronat
1/2 tb Orangeat
1 Orange: Schale abgerieben
1 ts Vanillesenz
2 tb Cognac
60 g Butter
100 g Bitterschokolade; gehackt

* QUELLE

- Das große Pasta-Kochbuch
- Koenemann
- erfasst von Petra
- Holzapfel

Eine Springform (Durchmesser 20 cm) einfetten; den Boden mit Backpapier auslegen. Die Pasta in einem großen Topf mit sprudelndem Wasser al dente kochen. Unter kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen. Nüsse, Kakao, Zucker, Zimt, Zitronat und Orangeat, die Zitronenschale, das Vanillearoma und den Cognac in einer auf Intervallschaltung gestellten Küchenmaschine fein pürieren. Die Butter und die Schokolade in einem Töpfchen bei Niedrighitze zerlassen oder in der Mikrowelle zu einer glatten Paste erhitzen. Die Pasta, die Nussfüllung und die geschmolzene Butter und Schokolade gut mengen. Mit einem Löffel in die vorbereitete Springform füllen und mit einem feuchten Handrücken fest andrücken. Nun die Oberfläche mit einem angefeuchteten Löffelrücken glattstreichen. Den Kuchen über Nacht kalt stellen, bis er fest ist. Aus der Springform nehmen und in einzelne Kuchenstücke teilen. Mit Kakaopulver und Puderzucker bestreuen und servieren. Schmeckt köstlich mit Sahne.