Rupfkuchen mit Schokokern
und Zimt-Zucker-Kruste

Vegetarisch 50 Minuten • 5689 kJ/1360 kcal • Tag 5 kochen

401

ADD-ON

frischer Hefeteig mit Butter

Schokolade 60%

Butter

Zimt, gemahlen

Zucker

Natürlicher Geschmack

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

Los geht's

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

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel, 1 kleinen Topf und 1 Auflaufform

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4P
frischer Hefeteig mit Butter **1) 2) 5)**	1
Schokolade 60 %	100 g
Butter **5)**	50 g
Zimt, gemahlen	1 g
Zucker	50 g**

*Gut, im Haus zu haben
**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. 350 g)
Brennwert	1624 kJ/388 kcal	5689 kJ/1360 kcal
Fett	17,23 g	60,35 g
– davon ges. Fettsäuren	9,32 g	32,65 g
Kohlenhydrate	50,91 g	178,30 g
– davon Zucker	21,67 g	75,90 g
Eiweiß	5,78 g	20,23 g
Salz	1,073 g	3,758 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: 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

2022-W08

1

Butter schmelzen

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

Topf vom Herd nehmen.

2

Schokolade hacken

In einer großen Schüssel 50 g **Zucker** mit **Zimt** mischen. Den Rest des Zuckers brauchst Du nicht mehr.

Die Hälfte der **Schokolade** klein hacken.

3

Hefeteig schneiden

Hefeteig ausrollen und längs in 4 gleichmäßig breite Streifen schneiden.

Teig dann quer in 6 gleich breite Rechtecke schneiden, sodass 24 Teigstücke entstehen.

4

Teigkugeln formen

Teig dünn mit etwas flüssiger **Butter** bestreichen.

Gehackte **Schokolade** in kleinen Häufchen auf die Mitte jedes Teigstücks verteilen.

Jedes **Teigstück** vorsichtig über der **Schokolade** schließen und zur Kugel formen.

5

Rupfkuchen backen

Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

Teigkugeln nacheinander portionsweise in die Schüssel mit dem **Zimt-Zucker** geben und vorsichtig durchschütteln, sodass sie rundherum mit dem **Zimt-Zucker** bedeckt sind.

Teigkugeln in die Auflaufform füllen, mit restlicher flüssiger **Butter** übergießen und mit restlichem **Zimtzucker** bestreuen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene 25 – 30 Min. backen, bis der Teig gar ist.

6

Schokoguss

Rupfkuchen völlig auskühlen lassen, dann aus der Form heben.

Restliche Schokolade mit restlicher **Butter** in dem kleinen Topf aus Schritt 1 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