

# Rupfkuchen mit Schokokern und Zimt-Zucker-Kruste

Vegetarisch 50 Minuten • 1360 kcal • Tag 5 kochen

401



frischer Hefeteig  
mit Butter



Schokolade 60%



Butter



Zimt, gemahlen



Zucker



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

# Los geht's

## Kochutensilien

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

## Zutaten 3 – 4 Personen

	3 – 4 P
frischer Hefeteig mit Butter 7) 8) 15)	1
Schokolade 60%	100 g
Butter 7)	50 g
Zimt, gemahlen	2 g
Zucker	50 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. 350 g)
Brennwert	1622 kJ/388 kcal	5689 kJ/ 1360 kcal
Fett	17,21 g	60,35 g
– davon ges. Fettsäuren	9,31 g	32,65 g
Kohlenhydrate	50,83 g	178,30 g
– davon Zucker	21,64 g	75,90 g
Eiweiß	5,77 g	20,23 g
Salz	1,071 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:** 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.

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



## 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.



## 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.



## 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.



## 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 **Zimt-Zucker** bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene 25 – 30 Min. backen, bis der **Teig** gar ist.



## 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 und fest werden lassen.

**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>

