



Streifenkuchen mit Schokoknöpfen

Zutaten

Für 1 Kastenform

Für den Teig:
250 g vegane Margarine
150 g Zucker
200 g Speisestärke
100 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
Schale von einer Bio-Orange
4 EL Apfelmark

Außerdem:
300 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

So wird's gemacht

01 Die weiche Margarine in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben. Zucker und Apfelmark hinzufügen und gut mit dem Handrührgerät verrühren.

02 Mehl, Backpulver und fein geriebene Orangenschale in die Teigmasse sieben und nochmals gut unterrühren.

03 Den Teig gleichmäßig in der gefetteten Form verteilen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

04 Dann den Kuchen längs in 4 gleich dicke Streifen schneiden.

05 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Schnittflächen der Kuchenstreifen gleichmäßig und dünn damit bestreichen.

06 Nun die Streifen wieder genau aufeinanderdrücken.

07 Wenn man eine Silikonform zum Backen verwendet hat, kann man diese zum Glasieren verwenden. Die Form sorgfältig spülen und an den Rändern und auf dem Boden mit Kuvertüre auskleiden. Dann den Kuchen zurück in die Form geben und darin auskühlen lassen. Der Kuchen erhält so eine perfekt glatte Schokoladenummantelung.

08 Wenn keine Silikonform benutzt wird, den Kuchen mit Kuvertüre übergießen und mithilfe einer Palette möglichst gleichmäßig glasieren.

09 Zum Schluss die verbliebene Kuvertüre in eine Silikonform mit Knopfmotiv geben und glattstreichen. 5 Minuten im Kühlschrank aushärten lassen.

10 Die fertigen Knöpfe mit etwas flüssiger Schokolade nach Belieben auf dem Kuchen befestigen.