



Zutaten:

Kuchen:

- 200g Mehl
- 150g gemahlene Haselnüsse
- 180g weiche Butter
- Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 190g Zucker
- 3 Eier
- 100ml Rum

Schokoladenzahlen:

- ca. 50g Zartbitter Kuvertüre
- Streusel

Zahnstocher

- Deko:
- 150g Zartbitter Kuvertüre
- Streusel

NUSS-RUM-KUCHEN IM SILVESTER LOOK

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und eine Kastenform gut einfetten.
- 2** Alle Zutaten für den Rührkuchen in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. In die gefettete Kastenform geben und für ca. 45-55 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Anschließend den Kuchen abkühlen lassen und erst dann stürzen.
- 3** Während der Kuchen backt, die Schokozahlen oder die gewünschten Zahlen oder Buchstaben in Word vorschreiben (mit ausreichend Abstand zwischen den Zahlen) und ausdrucken. Ein Backpapier über den Druck legen und am besten beides auf der Arbeitsplatte mit Tesa festkleben. Die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel oder eine Dossierflasche geben (Alternativ geht auch ein Gefrierbeutel).
Nun das Ende des Spritzbeutels knapp abschneiden, sodass ihr eine nur sehr kleine Öffnung habt. Nun Zahl für Zahl mit Schokolade nachzeichnen und vollflächig "ausmalen", direkt ein paar Streusel auf die warme Schokolade geben. Wenn alle Zahlen fertig sind das Backpapier vorsichtig von der Arbeitsplatte lösen und eben in den Kühlschrank legen.
- 4** Wenn die Zahlen ausgehärtet sind, vorsichtig vom Backpapier lösen und umdrehen. Unten auf die Rückseite einen Klecks flüssige Kuvertüre geben, das Ende eines Zahnstochers hineinlegen und nochmal Kuvertüre obendrauf. So bei allen Zahlen verfahren und erneut aushärten lassen.
- 5** Wenn der Kuchen abgekühlt ist die restliche Kuvertüre schmelzen und auf dem Kuchen verteilen und Streusel darüberstreuen. Die Kuvertüre etwas abkühlen lassen, sie sollte aber noch weich sein. Dann vorsichtig die Zahlen mit den Zahnstochern in den Kuchen stecken.

