

Begawelle

reicht für ein Blech

für den Teig:

300g Butter

250g Zucker

5 Eier

300g Mehl

1/2 Tütchen Backpulver

2 El Kakao

50g Vollmilchschokoladenraspeln

für den Belag:

800g Pfirsiche (aus der Dose)

2 Tütchen Vanillepuddingpulver

500ml Milch

400ml Eierlikör

4 El Zucker

150g Butter

nach Bedarf Schokolade oder andere Deko



Die Pfirsiche einige Stunden vorher oder über Nacht abtropfen lassen. Dann in Würfel schneiden und bis zur endgültigen Verarbeitung weiter abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butter abwiegen, schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Mehl und Backpulver mischen und ein Mal sieben. Die Eier mit dem Zucker hell cremig aufschlagen, nach und nach die Butter hinzu geben und zum Schluss in kleinen Portionen die Mehlmischung unterrühren.

Den Teig jetzt in zwei Hälften teilen. Zur einen Hälfte die Schokoraspeln und zur anderen den Kakao zusammen mit ein paar Löffeln Mineralwasser geben. Den hellen Teig jetzt in großen Klecksen auf dem Blech verteilen. Dazwischen ebenso große Kleckse des dunklen Teiges geben und beide Teige glatt streichen, sodass alle Lücken aufgefüllt sind und sich die Teige ein wenig miteinander mischen. Die Pfirsichwürfel auf dem Teig verteilen und alles zusammen ca. 30 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen gar ist.

Während der Kuchen abkühlt, den Pudding kochen. Dafür Milch und Eierlikör in einen Topf geben und einige Esslöffel davon in eine Tasse abnehmen. In der Tasse dann Zucker und Vanillepuddingpulver mit der Flüssigkeit glatt rühren.

Die Milch-Eierlikörmischung wie auf der Packung angegeben zu einem Pudding weiter verarbeiten.

Nun ist unser Pudding noch zu heiß, um die Butter hinzu zu geben. Sie würde gerinnen. Deshalb den Pudding in einem kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen. Wenn er noch warm, aber nicht mehr heiß ist, die Butter in Stücken dazu geben und so lange rühren, bis sich alles miteinander verbunden hat.

Die Masse sofort auf dem Kuchenboden verteilen und kalt stellen. Oben drauf kann man die Creme noch wunderbar verzieren. Ich nehme meist ganz einfach Vollmilchschokolade, schmelze diese und mache auf den Kuchen ein Gitter aus Schoki. Man kann damit aber auch toll kleine Botschaften schreiben oder Bildchen malen. Meine sahen bisher zwar mehr nach 6 als nach 26 aus, aber naja... Zusätzlich habe ich für die Begawelle vor der Schokolade ein paar Pfirsiche, die ich zuvor zurück behalten habe, püriert und in Klecksen auf der Creme verteilt. Oben drüber dann die Schokolade.

Der Kuchen sollte ein paar Stündchen durchziehen und ist dann bereit für das – hicks – Eierlikörpicknick.