



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Mississippi Mud Pie**

**28er Form**

**Ofen 190°C O/U vorheizen**

**Des braucht's für den Teig:**

- ☺ 200 g Mehl
- ☺ 110 g Butter
- ☺ 25 g Kakao
- ☺ 55 g Zucker
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 kl. Klecks Van-Extrakt
- ☺ 1 **kalter** Espresso



**...und das für die Füllung:**

- ☺ 150 g weiche Butter
- ☺ 200 g Zucker
- ☺ 1 kl. Klecks Vanille-Extrakt
- ☺ 4 Eier
- ☺ 300 ml. Sahne
- ☺ 200 g Herenschoki (mind. 70 %)
- ☺ 30 g Kakaopulver
- ☺ 15 Tropfen Rumaroma



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Butter mit Zucker mit der Hand verkneten
- ☺ Restliche Zutaten dazu
- ☺ So viel Espresso dazu, dass ein geschmeidiger Teig entsteht
- ☺ Auf den Boden der Form ein großes Stück Backpapier
- ☺ 2/3 des Teigs etwas plattdrücken und daraufsetzen
- ☺ Mit einem weiteren Stück Backpapier zudecken
- ☺ Mit Nudelholz so ausrollen, dass der Boden der Form bedeckt ist
- ☺ Oberes Backpapier weg, überstehenden Teig abschneiden, Kuchenform schließen
- ☺ Aus dem restlichen Drittel des Teiges den Rand formen (3 – 4 cm hoch)
- ☺ Mit Gabel den Boden mehrfach einstechen
- ☺ 30 Minuten kalt stellen
  
- ☺ 15 Min vorbacken und herausnehmen
- ☺ Ofen auf 160 ° runterdrehen
  
- ☺ Sahne mit klein gehackter Schoko stark erhitzen, bis sich die Schoki aufgelöst hat
- ☺ Kakaopulver einrühren, zur Seite stellen
- ☺ In einer anderen Schüssel weiche Butter mit Zucker und Van-Extrakt cremig mixen
- ☺ Eier nacheinander in die Butter-Zucker-Mischung einrühren
- ☺ Die Schokosahne einrühren, Rumextrakt dazu
- ☺ Masse auf vorgebackenen Kuchen verteilen
- ☺ 45 Min. weiterbacken
- ☺ Auskühlen (am besten über Nacht)
  
- ☺ Für das **Finish** am nächsten Tag Kuvertüre schmelzen und am Rand des Kuchens runterlaufen lassen, mit Naps garnieren

**Anmerkung:** Es ist gewollt, dass der Kuchen rissig ist. So erinnert er an den Schlamm am Ufer des Mississippi. Auch innen ist er etwas klebrig (wie Schlamm) und unfassbar schokoladig.

**Mein Serviervorschlag:** Im Sommer mit einer Kugel Vanilleeis und in der kalten Jahreszeit mit halbgeschlagener Zimt-Sahne (am besten mit einem Klecks Vanilleextrakt verfeinert). 😊