

Polnischer Königskuchen

(Krolewicz)

Zutaten für Honigboden (2 Stück):

3 Gäser Mehl

¾ Glas Zucker

1 Tl Natron

150g Butter

1 Ei

3 El flüssigen Honig

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und auf zwei Rechteckige Formen (ca. 35x25cm) verteilen und ausrollen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Zutaten für Biskuit:

4 Eier

¾ Glas Zucker

1 Tl Backpulver

¾ Glas Mehl

1 Tl Kartoffelmehl

Eiweiß mit Zucker steif schlagen und nach und nach Eigelbe dazu geben. Mehl mit Backpulver und Kartoffelmehl vermengen und unter rühren. Bei 180°C ca. 25-30 min. backen.

Zutaten für Creme:

0,5l Milch

200g Butter

0,5 Glas Zucker

1 Tl Vanilleextrakt

1 El Kartoffelmehl

1 El Mehl

1 El Vanillepudding

¼ Glas Milch bei Seite stellen, den Rest an Milch mit Zucker und Vanille zum Kochen bringen. Zu den ¼ Glas Milch Kartoffelmehl, Mehl und Vanillepudding dazu geben und vermengen. Diese Masse danach zur aufgekochten Milch dazu geben und gut mischen. Die Butter als letztes unter rühren.

Nun eine Rechteckige Form nehmen, einen Honigboden auf den Boden legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Darauf direkt den Biskuit setzen, die restliche Creme darauf verteilen und darauf den zweiten Honigboden legen.

Den Kuchen in den Kühlschrank stellen und kühlen lassen.

Schokoglasur:

125g Wasser

225g Zucker

150g Zartbitterkuvertüre

30g Backkakao

65ml Schlagsahne

4 Blätter Gelatine

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Wasser mit Zucker zum kochen bringen (104°C). Kuvertüre dazu geben und gut vermischen. Nun den Kakao dazu geben und ebenfalls gut vermischen. Schlagsahne nun auch dazu geben und gut vermengen. Sobald die Masse 60°C erreicht hat, Gelatine dazu geben und gut unterrühren. Wenn die Masse 30°C hat, über den Kuchen verteilen und kühlen lassen.

Je nach Geschmack eventuell noch dekorieren und zuschneiden.