

Russischer Honigkuchen „Medovik“

Dieser Kuchen darf bei uns auf keiner Familienfeier fehlen. Man kann ihn in verschiedenen Formen und Größen zubereiten – z.B. als rechteckige Schnitten, oder wie hier klassisch rund, flach oder hoch. In jedem Fall verleiht der Kastanienhonig (man kann aber auch jeden anderen nehmen und hier mit den Aromen spielen) dem Kuchen seinen besonderen Geschmack.

Zutaten (bei einem Durchmesser von 20cm):

Teig	Creme	Deko
<ul style="list-style-type: none">– 100 g Butter in Stücken– 3 EL (Kastanien)Honig– 100 g Zucker– 1 Prise Salz– 2 Eier– 2 TL Kaisernatron– Einen Schuss Essig– 450 g Mehl + etwas zum Ausrollen	<ul style="list-style-type: none">– 600g Schmand– 200g Sahne– 1 Päckchen Vanillezucker	<ul style="list-style-type: none">– 75 g weiße Schokolade– Weißer Fondant– Gelbe und schwarze Lebensmittelfarbe, oder schwarze Zuckerschrift– Luftpolsterfolie– Draht– Blumen aus Esspapier– Flüssiger Honig

Zubereitung:

Für den Teig

Butter, Honig, Zucker und Salz in einen ausreichend großen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen, bis Butter und Honig zu einer einheitlichen Masse geschmolzen sind – dabei immer wieder umrühren. Die Masse darf dabei nicht kochen!

Währenddessen die Eier schaumig schlagen. Das Natron auf einen Esslöffel geben und mit einem Schuss Essig auffüllen und anschließend in die Eier einrühren.

Die Honigmischung vom Herd nehmen und die Eiermasse unter Rühren dazu geben. Anschließend das Mehl nach und nach einrühren. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich vom Topf löst, aber noch weich ist. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und abgedeckt etwas ruhen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. So lässt er sich am besten verarbeiten.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Für einen Tortendurchmesser von 20 cm (wie im Bild) den Teig in etwa 12-13 Stücke teilen. Jeweils ein Teigstück zu einem sehr dünnen Kreis ausrollen und mit dem Tortenring ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mehrmals einstechen und für ca. 10 Minuten (bis er goldbraun ist) backen. Währenddessen bereits den nächsten Boden vorbereiten. Am besten hat man zwei oder drei Bleche im Einsatz. Diesen Schritt so oft wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Die beim Ausstechen entstehenden Teigreste werden flach mitgebacken, da diese später als Krümelmantel verwendet werden.

Für die Creme

Die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen und den Schmand unterheben.

Fertigstellen

Die mitgebackenen Teigreste und einen Boden zur Seite legen und mithilfe eines Nudelholzes zu feinen Krümeln zermahlen. Wenn die Böden abgekühlt sind, abwechselnd mit der Creme bestreichen und übereinander stapeln. Die oberste Platte und den Rand der Torte ebenfalls gut mit Creme einstreichen.

Wer auf die Deko verzichten möchte: Die fertig geschichtete Torte komplett mit den Krümeln ummanteln. Die Torte am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag nach Belieben dekorieren.

Wer die abgebildete Dekoration auf die Torte bringen möchte, lässt die Krümelummantelung zunächst weg. Die Torte sollte dennoch über Nacht im Kühlschrank durchziehen.

Für die Deko:

2/3 der Schokolade über dem Wasserbad schmelzen; den Rest fein hacken. Die geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen und die restliche Schokolade zusammen mit Lebensmittelfarbe einröhren, bis ein schöner goldener Farbton entsteht.

Einen Tortenring in der passenden Größe einstellen und auf einem sauberen Stück Luftpolsterfolie (die Folie mit der glatten Seite nach unten) positionieren. Die Schokolade gleichmäßig auf die Folie verstreichen. Im Kühlschrank gut erkalten lassen. Tipp: Wer die Folie zu Beginn auf ein Brettchen legt, kriegt das Ganze später leichter in den Kühlschrank.

Die erhärtete Schokoplatte anschließend mit der glatten Seite nach unten auf die Torte legen. Die Folie vorsichtig abziehen. An dieser Stelle können ungleichmäßige Ränder an der Torte abgeschnitten werden, wenn nötig. Den Rand mit einer dünnen Schicht Sahne oder Schmand bestreichen und die Krümel andrücken. Dabei darauf achten, einen Übergang zum Deckel der Torte herzustellen.

Aus Fondant Bienen formen und ein paar auf zurechtgebogenen Draht aufstecken. Die Bienen auf der Torte verteilen, ggf. mit Zuckerguss ankleben. Ich habe noch fertige Blüten aus Esspapier dazwischen gesetzt.

Abschließend einzelne Vertiefungen der Schokolade mit flüssigem Honig auffüllen. Dabei darauf achten, dass der Honig nicht überläuft.