

## Rezept Gehirnkuchen

### Zutaten für 4 Portionen Himbeercoulis / Himbeerpüree:

200g Himbeeren, tiefgekühlt  
200g Himbeeren, frisch  
80g Puderzucker / ca. 2 EL  
1EL Zitronensaft, frisch gepresst

Sieb, Pürierstab, Schüssel

### Zubereitung Himbeercoulis

- Himbeeren waschen und mit feinem Zucker in einen Mixer geben
- Himbeeren cremig pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren
- Das Himbeercoulis / Himbeerpüree nochmals mit Zitronensaft abschmecken

### Tipps:

- Tiefgefroren im Eisfach ist das Coulis mindestens 6 Monate haltbar und kann als Sauce, für Parfaits oder für Crèmes verwendet werden.
- Wer mag, kann sein Himbeercoulis mit etwas Himbeergeist (50ml) verfeinern.
- Je nach Säuregehalt der frischen Himbeeren den Zitronensaft sehr vorsichtig dosieren.
- Damit die tiefgefrorenen Himbeeren ihr Aroma besser entfalten, kann man die gefrorenen Himbeeren mit dem Puderzucker mischen und über Nacht durchziehen lassen.

### Zutaten für ca. 20cm - 22cm großen Gehirnkuchen:

Kuchen: 120g Zucker, 4 Eier (M), 130g Mehl, 1 TL Backpulver,  
70g geschmolzene Butter, 60g gemahlene Mandeln, ¼ TL Vanillepulver  
Kuchenfüllung: 200g Johannisbeergelee  
Kuchendeko: 100g weiße Schokolade, 190ml frische Sahne, 3 x 250g  
Marzipan-Rohmasse sowie 250-300ml Himbeercoulis / Himbeerpüree

### Zubereitung Gehirnkuchen

01. 100g weiße Schokolade mit 40g Sahne in einem Topf schmelzen. Beide Zutaten gut miteinander verrühren. Die fertige Masse vom Herd nehmen, abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank für mindestens eine Stunde weiter abkühlen.
02. Während die Masse aus Sahne und Schokolade abkühlt, wird der Kuchen zubereitet. Dazu die Eier trennen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und so lange aufschlagen, bis es anfängt, schaumig zu werden. In das schaumige Eiweiß den Zucker langsam einrieseln. Das Eiweiß mit dem Zucker weiter aufschlagen, bis eine feste Baisermasse entstanden ist. In die Baisermasse das Eigelb und das Vanillepulver zugeben. Danach

das Mehl mit dem Backpulver einstreuen sowie die gemahlene Mandeln. Die Masse weiterhin gut aufschlagen. Jetzt Butter in einem Topf schmelzen. Die geschmolzene Butter ebenfalls in die Teigmasse eingeben und nun nur noch kurz rühren, um einen homogenen Teig zu bekommen.

03. Den Teig in eine Runde Kuchenform gießen (ungefähr 20cm Durchmesser). Anschließend den Kuchen im vorgeheizten Backofen für 50 Minuten bei 180°C Umluft backen.
04. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen herausholen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen.
05. Den Kuchen mit einem Messer grob in die Form eines Gehirns schneiden.
06. Die abgekühlte Sahne-Schokolade (Ganache) aus dem Kühlschrank entnehmen. Die Ganache mit 150ml kalter Sahne aufschlagen, bis eine feste Schlagsahne entsteht.
07. Im Boden des Kuchens mit einem Löffel einen Hohlraum ausschaben. Das Johannisbeergelee hineingeben. Den Hohlraum mit Sahne-Schokolade (Ganache) leicht beschmieren und diesen so verschließen.
08. Den befüllten Kuchen auf die Servierplatte legen und nun komplett mit der Sahne-Schokolade (Ganache) bestreichen.
09. Die Marzipan-Rohmasse in lange Schlangen rollen und diese als Gehirnwindungen auf die zwei Hälften des Kuchens legen. Dabei stets von der Mitte ausgehen.
10. Den Kuchen mit Himbeercoulis übergießen und mit einem großen Kuchenmesser anschneiden und servieren.