

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Rezept Sendung Radio BeO vom 4.März.2019

Bob Crosby and The Bob Cats

Alice's Mississippi Mud Pie mit Ice Cream

Nappy Lamarre war der Gitarrist der Bob Cats, Er wohnte mit seiner Gattin Alice in einem Appartement in New York. Wenn die Band in New York spielte kam es des öfteren vor, dass die Musiker nach dem Konzert zu einem der New Yorker Bandmitglieder nach Hause ging und bei Alice Lamarre war man immer herzlich willkommen. Als Südstaatlerin buk sie den hervorragenden und «mastigen» Mississippi Mud Schokolade-Kuchen, der gut zum reichhaltig fließenden Whiskey passte. Hier die Rezeptur:



Zutaten und Zubereitung für 4 -6 Personen

- 300ml starker Filterkaffee
- 60ml (1/4 cup) **bourbon whiskey**
- 160g Kochschokolade gehakt
- 250g Butter, in Stücke geschnitten
- 250- 400g Zucker je nach Süßigkeitsbedarf
- 250g Mehl
- 1 TI Natron
- 1 TI Backpulver
- 1 TI Vanillepulver
- ½ TI Salz
- 2 Eier
- 1 El Kakao Pulver

Füllung:

- 1 lt Vanille Glace

Glasur :

- 10 G Margarine
- 200g Puderzucker
- 50g Kakaopulver
- 1 dl Rahm
- 100g Pecannüsse gehackt
- 1TI Vanillepulver

Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2019

Zubereitung

- Ofen auf 1175° vorwärmen

Kuchen

- Kaffee und Whiskey in einer Pfanne leicht erwärmen, Schokolade und Butter darin schmelzen.
- In eine Schüssel füllen, Zucker darunter schlagen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Das Ganze etwas abkühlen lassen.
- Mehl, Backpulver, Natron und Salz miteinander vermischen und portionenweise in die Flüssigkeit einrühren und gut vermischen.
- Die beiden Eier und den Vanillezucker beimischen.
- Die runde Kuchenform mit Butter einfetten und das Kakao Pulver darin ausstreuen.
- Den flüssigen Teig in die Kuchenform eingiessen.
- Den Kuchen im Ofen 75 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen den Kuchen 2 Std in der Kuchenform belassen.

Füllung:

- Vanille Glace 1 Std m Kühlschrank weich werden lassen.
- Den Kuchen in drei Böden schneiden und flach auslegen.
- Den Unter- und Mittel-Boden mit je der Hälfte der Glace bestreichen.
- Die beiden bestrichenen Böden für 2 Std in den Tiefkühler legen.

Glasur:

- Margarine auf kleinem Feuer in Pfanne schmelzen
- Puderzucker, Kakaopulver und 4 El geschwungener Rahm beimischen.
- Die drei Kuchenböden aufeinanderlegen.
- Vanillezucker und Pecannüsse beimischen und das ganze über den Kuchen und dem Rand verteilen.
- Den fertigen Kuchen nochmals für 2 Stunden in den Tiefkühler legen.

Et voilà **Bon Appétit!**