Rezept

Mississippi Mud Pie

Ein Rezept von Mississippi Mud Pie, am 06.06.2025

Zutaten

Für den Boden

- **250 g** Kakaokekse
- **1 TL** Kakaopulver
- **120 g** Butter
- **2 EL** Bourbon Whiskey (nach Belieben)

Für die Füllung

- **150 g** Zartbitter-Schokolade
- **300 g** brauner Rohrohrzucker
- **4** Eier (M)
- **40 g** Kakaopulver
- **180 g** weiche Butter
- Salz
- **200 g** Sahne
- **2 EL** Bourbon Whiskey (nach Belieben)

Für das Topping

- **50 g** Zartbitter-Schokolade
- **2 EL** Zucker
- **400 g** Sahne
- **2 EL** Bourbon Whiskey (nach Belieben)

Außerdem

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø), 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal, 37 g F, 6 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Kekse im Blitzhacker fein zerkrümeln (alternativ in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerstoßen). Butter schmelzen und mit Keksen, Kakao und nach Belieben Whiskey mischen. Backpapier auf dem Boden der Form einspannen. Keksbrösel darauf fest andrücken, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Die Form 30 Min. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Keksboden mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und 10 Min. im heißen Ofen (Mitte) blindbacken. Abkühlen lassen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Der Ofen bleibt eingeschaltet.

3. Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei Zucker und ¼ TL Salz einrieseln lassen. Eier nacheinander unterrühren. Abwechselnd in mehreren Portionen warme Schokolade und Sahne zugeben und alles zu einer luftigen Creme schlagen. Kakao und nach Belieben Whiskey unterrühren.

4. Die Creme auf dem Boden verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen, bis die Füllung obenauf fest ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

---

5. Schokolade grob raspeln. Sahne mit Zucker und nach Belieben Whiskey steif schlagen und wolkig auf dem Kuchen verteilen, mit Schokoraspeln bestreuen.