

# Goldfluss



Werther's Original  
Karamell-Popcorn-Torte



[www.werthers-original.at](http://www.werthers-original.at)

## Zutaten

für 1 Torte, ø 26 cm,  
10 cm hoch

### Für den Teig

- 300 g Butter
- 270 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 350 ml Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 70 ml Milch
- 40 g Kakao, entölt und ohne Zucker

### Für den Guss

- 100 g Marillenmarmelade
- 500 g weiße Kuvertüre oder weiße Schmelzdrops

### Für das Popcorn

- 50 g Popcornmais
- 20 g Butter
- 75 g Marshmallows
- 2 x Basisrezept Werther's Original Karamellmasse
- 1 EL Öl für die Hände

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier mit dem Vanillezucker und einer Prise Salz zugeben. Anschließend Mehl, Backpulver, Kakao und Milch untermischen. Den Teig in die Backform geben und ca. 35 bis 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
2. Marillenmarmelade in einem Topf erwärmen, bis sie sich verflüssigt. Marmelade durch ein Sieb direkt auf den Kuchen streichen und gleichmäßig verteilen. Trocknen lassen.
3. Schmelzen Sie die Kuvertüre in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle. Kuvertüre etwas abkühlen lassen, bis sie allmählich wieder andickt. Tragen Sie die Kuvertüre ringsum mit einem Löffel auf.
4. Bereiten Sie das Basisrezept der Werther's Original Karamellmasse zu. Die Karamellmasse sollte zähfließend und nur noch lauwarm sein, da sonst die Kuchenglasur schmilzt. Stellen Sie 3 EL der Karamellmasse beiseite. Träufeln Sie die restliche Karamellmasse löffelweise von oben auf die Torte und lassen Sie diese an den Rändern herunterlaufen.
5. Popcornmais mit 10 g Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen. Sobald das erste Popcorn entsteht, einen Deckel auf den Topf legen und den Mais 3 bis 5 Minuten poppen lassen. Anschließend Topf vom Herd ziehen und Popcorn abkühlen lassen.
6. Marshmallows mit 10 g Butter in einem Topf bei kleiner Temperatur schmelzen lassen. Sobald die Marshmallows geschmolzen sind, die Masse mit dem Popcorn mischen, sodass das Popcorn vollständig damit überzogen ist. Die beiseite gestellte Karamellmasse ebenfalls zufügen und untermischen. Anschließend die Torte mit dem Karamell-Popcorn dekorieren. Hierfür am besten die Hände mit etwas Pflanzenöl einreiben.