Rezept

Mandel-Schoko-Kuchen

Ein Rezept von Mandel-Schoko-Kuchen, am 28.04.2024

Zutaten

FÜR DEN RÜHRTEIG:

- **1** Vanilleschote
- **2 EL** Honig (20 g)
- **70 g** weiße Kuvertüre
- **4** Eier (Größe M)
- **80 g** weiche Butter
- Salz
- **60 g** Zucker

FÜR DIE SCHOKOGLASUR:

- **45 g** Zartbitterkuvertüre
- **30 g** Mehl (Type 405)
- **15 g** geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- **45 g** gemahlene Mandeln
- **75 g** Zartbitterkuvertüre
- **ca. 30 g** weiße Kuvertüre (nach Belieben)

AUSSERDEM:

- Butter für die Form
- **40 g** Mandelblättchen für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (20 cm Ø, 1 l Inhalt; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Butter einfetten und mit Mandelblättchen ausstreuen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

2. Für den Rührteig die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter, das Vanillemark, den Honig und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. Die weiße Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, die Eigelbe in einen hohen Rührbecher geben und die Kuvertüre nach und nach mit dem Stabmixer unterschlagen. Die Eigelb-Kuvertüre-Masse unter die Vanille-Honig-Butter rühren.

3. Den Zucker mit 3 Eiweißen (das restliche Eiweiß anderweitig verwenden) mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu cremigem Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die aufgeschlagene Butter-Kuvertüre-Masse rühren, den restlichen Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.

4. Die Zartbitterkuvertüre fein hacken, mit den Mandeln und dem Mehl mischen. Die Mischung ebenfalls unter die Butter-Eischnee-Masse heben. Den Teig in der Form verteilen und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen.

5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 5-10 Min. ruhen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

---

6. Für die Schokoglasur die Zartbitterkuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl unterrühren und die Schokoglasur über den ausgekühlten Kuchen gießen. Nach Belieben weiße Kuvertüre mit dem Sparschäler zu Spänen hobeln und auf die dunkle Glasur streuen, solange sie noch nicht ganz fest ist.