Rezept

Schoko-Mandel-Biskuitkuchen

Ein Rezept von Schoko-Mandel-Biskuitkuchen, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Zartbitterkuvertüre
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
	1/4 TL Backpulver
100 g	Vollmilchkuvertüre
60 g	Mandelstifte
	Fett für die Form
4	Eier
100 g	weiche Butter
50 g	Speisestärke
50 g	Mehl
1 TL	Kakaopulver
50 g	Schokoladenglasur
	Kakao zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Rehrückenform von 1 l Inhalt (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 338 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter und Zucker schaumig schlagen, mit Kuvertüre und Eigelben cremig rühren. Speisestärke und Mandeln unterziehen. Eischnee darauf geben, Mehl, Backpulver und Kakaopulver darüber sieben, unterheben. In die Form füllen. Im Ofen bei 175° (unten, Umluft 160°) 50 Min. backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen.

2. Kuvertüre und Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Den Rehrücken damit überziehen, mit den Mandelstiften spicken. Nach Belieben mit Kakao bestäuben.