Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schokoladenkuchen mit Mandeln

Ein Rezept von Schokoladenkuchen mit Mandeln, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Vollmilch-Kuvertüre
200 g	weiche Butter
250 g	gemahlene Mandeln
	Fett für die Form
5	Eier (L)
150 g	Zucker
2 EL	Kakaopulver
	Puderzucker und Kakaopulver zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen.

2. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Erst die Kuvertüre, dann Mandeln, Kakaopulver und Eischnee unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Kuchen erst dick mit Puderzucker bestäuben, dann eine Tortenschablone auf den Puderzucker legen und mit Kakaopulver ein Muster auf die Torte sieben. Oder den Kuchen nur mit Puderzucker bestäuben. Oder aus Pappe Figuren ausschneiden (z. B. Herzen, Sterne, Lieblingsmotive von Plätzchenausstechern), auf dem Tortenboden verteilen, Puderzucker darübersieben. Schablone vorsichtig vom Kuchen nehmen.