

Rezept

# Schokostern

Ein Rezept von Schokostern, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> Zartbitterschokolade	<b>5</b> Eier
Salz	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>70 g</b> weiche Butter	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>125 g</b> gemahlene Mandeln
<b>1 TL</b> Backpulver	Fett für die Form
<b>200 g</b> Schokoglasur (nach Belieben) für die Garnitur	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Stern- oder Springform mit 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Form gut einfetten und den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade ganz fein reiben und die Eier trennen.
2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe, den Zitronenabrieb, die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts weiß schaumig rühren. Zuerst Mandeln, Backpulver und Schokolade, dann den Eischnee vorsichtig mit dem Teigspatel unterheben.
3. Teig in die Form füllen und im heißen Backofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.
4. Nach Belieben die Schokoladenglasur über einem heißen Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen.