

## Rezept

# Mailänder Mandelkuchen

Ein Rezept von Mailänder Mandelkuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)	<b>150 ml</b> Milch
<b>250 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>100 g</b> weiche Butter	<b>250 g</b> brauner Rohrzucker
<b>4</b> Eier (Größe M)	<b>200 g</b> gemahlene Mandeln
Fett und Mehl für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Die Hälfte der Schokolade zerbröckeln und in der Milch erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Lauwarm abkühlen lassen. Das Mehl mit Backpulver vermischen. Die Butter mit dem Zucker gut schaumig rühren, die Eier nach und nach unterrühren. Abwechselnd Mehl und Schokomilch unterrühren, bis der Teig glatt und dickflüssig ist. Zum Schluss die gemahlene Mandeln unterheben. Backofen auf 175° vorheizen.
2. Eine Springform gut fetten und mit Mehl austreuen. Den Teig einfüllen und im Ofen (Mitte, Umluft 165°) ca. 1 Std. backen, bis an einem Holzstäbchen, das in die Mitte des Teigs gestochen wird, kein Teig mehr kleben bleibt. Den Kuchen in der Form 5 Min. ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
3. Wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, zum Garnieren die übrige Schokolade schmelzen und ein Muster auf den Kuchen machen.