

Rezept

Schoko-Mandel-Biskuitkuchen

Ein Rezept von Schoko-Mandel-Biskuitkuchen, am 25.05.2024

Zutaten

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

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.