

Rezept

# Schoko-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Mandel-Kuchen, am 29.03.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Mandelstifte	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>250 g</b> Butter	<b>200 g</b> dunkle Schokolade (Kakaoanteil 60-70 %)
<b>6</b> Eier	<b>100 g</b> Zucker
<b>2 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>3 EL</b> Speisestärke
Butter und Zucker für die Form	Kakaopulver zum Bestreuen
Puderzucker zum Bestreuen	Schokoladensauce und Schlagsahne zum Servieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Mandelstifte bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Zucker austreuen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und der Zitronenschale schaumig aufschlagen. Die Schokolade langsam unterrühren, dann nacheinander 1 TL Zitronensaft, die Speisestärke und die Mandelstifte. Zuletzt den Eischnee unterheben.
3. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Den Kuchen ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen, dann herauslösen. Zuerst die ganze Oberfläche mit Kakaopulver, dann die Mitte des Kuchens mit Puderzucker übersieben. Noch heiß mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne servieren.