

Rezept

Schoko-Mandelkuchen

Ein Rezept von Schoko-Mandelkuchen, am 27.04.2024

Zutaten

200 g Butter	5 Eier
150 g Zucker	200 g gemahlene Mandeln
200 g Schokoraspel	50 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver	Schokoglasur oder Puderzucker zum Bestäuben
etwas Butter und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Eine Springform fetten und mehlen. Butter in einem Töpfchen schmelzen.
2. Mit den Schneebesens des Handrührgeräts die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, bis eine sehr schaumige Masse entstanden ist. Dann die Butter zugeben und 1 Min. weiter rühren. Das Handrührgerät auf niedrigste Stufe schalten und Mandeln, Schokoraspel, Mehl und Backpulver kurz unterrühren.
3. Den Teig in die Springform gießen. Im Ofen ca. 50 Min. backen (zweite Schiene von unten). Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen, zum Servieren mit Schokoglasur überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.