

Rezept

Schoko-Pistazien-Cake

Ein Rezept von Schoko-Pistazien-Cake, am 18.12.2025

Zutaten

50 g	ungesalzene Pistazienkerne	100 g	Marzipanrohmasse
30 ml	Noilly Prat (oder anderer trockener Wermut)	100 g	dunkle Schokolade
150 g	Butter	250 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver	2 EL	Kakaopulver
3	Eier	120 g	Zucker
100 g	Joghurt	100 g	dunkle Kuvertüre
50 g	Sahne	30 g	ungesalzene Pistazienkerne
Butter zum Fetten der Form			

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für eine Kastenform von 1,5 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Pistazien im Mixer fein zerkleinern, mit der Marzipanrohmasse und Noilly Prat zu Bröseln verkneten. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Backofen auf 180°(Umluft 160°) vorheizen. Die Kastenform mit Butter fetten oder eine Silikonform verwenden.
2. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen. Eier, Zucker und Joghurt verrühren. Die Eiermischung unter die Mehlmischung ziehen, die geschmolzene dunkle Schokolade unterrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die Marzipanbrösel darauf verteilen und den restlichen Teig einfüllen. Im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. In der Form lauwarm abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Rost auskühlen lassen.
3. Die Kuvertüre hacken, mit der Sahne in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen rundum damit bestreichen. Mit ganzen oder gehackten Pistazien bestreuen.