

## Rezept

# Schoko-Pistazien-Cake

Ein Rezept von Schoko-Pistazien-Cake, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>50 g</b>	ungesalzene Pistazienkerne	<b>100 g</b>	Marzipanrohmasse
<b>30 ml</b>	Noilly Prat (oder anderer trockener Wermut)	<b>100 g</b>	dunkle Schokolade
<b>150 g</b>	Butter	<b>250 g</b>	Mehl
<b>1 Päckchen</b>	Backpulver	<b>2 EL</b>	Kakaopulver
<b>3</b>	Eier	<b>120 g</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Joghurt	<b>100 g</b>	dunkle Kuvertüre
<b>50 g</b>	Sahne	<b>30 g</b>	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 Eiemischung 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.