

Rezept

Schokoladen-Heidelbeer-Kuchen

Ein Rezept von Schokoladen-Heidelbeer-Kuchen, am 13.11.2024

Zutaten

200 g weiße Kuvertüre	5 Eier
125 g weiche Butter	200 g Puderzucker
200 g abgezogene gemahlene Mandeln	2 EL Mehl
250 g Heidelbeeren	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüre zerbröckeln, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Form mit Backpapier auslegen. Ofen auf 175° vorheizen.
2. Eier trennen. Butter, Puderzucker und Eigelbe schaumig rühren. Mandeln, Mehl und flüssige Kuvertüre unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unterheben.
3. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Zwei Drittel der Heidelbeeren darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen.
4. Übrige Heidelbeeren auf den Kuchen geben und diesen weitere 10-15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.