

Rezept

Schokoladen-Heidelbeer-Kuchen

Ein Rezept von Schokoladen-Heidelbeer-Kuchen, am 18.12.2025

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.