

Rezept

# Schokoladen-Heidelbeer-Kuchen

Ein Rezept von Schokoladen-Heidelbeer-Kuchen, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> weiße Kuvertüre	<b>5</b> Eier
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Puderzucker
<b>200 g</b> abgezogene gemahlene Mandeln	<b>2 EL</b> Mehl
<b>250 g</b> 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.