

Rezept

Schokoladenkuchen mit Cranberries

Ein Rezept von Schokoladenkuchen mit Cranberries, am 25.04.2024

Zutaten

150 g Bitterschokolade (70% Kakaomasse)	100 g Butter
3 Eier	½ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
2 Päckchen Vanillezucker	3 EL Mascarpone
2-3 EL Cognac	2 Becher gemahlene Mandeln
½ Becher Mehl, Type 405	1 Becher getrocknete Cranberries
1 Prise Salz	Fett und gemahlene Mandeln für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter zufügen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mandeln ausstreuen.
2. Die Eier trennen. Zucker, Vanillezucker und Eigelbe schaumig rühren. Mascarpone, Cognac und Schokoladenmasse dazugeben. Mandeln, Mehl und Cranberries mischen und zufügen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und locker unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) 30-35 Min. backen. Der Kuchen sollte in der Mitte noch etwas weich sein. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und ganz abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.