

Rezept

# Schokoladenkuchen mit Cranberries

Ein Rezept von Schokoladenkuchen mit Cranberries, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Bitterschokolade (70% Kakaomasse)	<b>100 g</b> Butter
<b>3</b> Eier	½ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>3 EL</b> Mascarpone
2-3 EL Cognac	<b>2 Becher</b> gemahlene Mandeln
½ Becher Mehl, Type 405	<b>1 Becher</b> getrocknete Cranberries
<b>1 Prise</b> 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.