

Rezept

Schokoladenkuchen mit saftiger Füllung

Ein Rezept von Schokoladenkuchen mit saftiger Füllung, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	2 EL Zucker
½ TL Backpulver	Salz
1 Ei (Größe M)	100 g kalte Butter in Flöckchen
Fett für die Form	Mehl zum Ausrollen
100 g Mandeln	100 g gut gekühlte Zartbitter-Schokolade
2 Eier (Größe M)	75 g Zucker
1 EL Speisestärke	50 g ungeschwefelte Rosinen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Zucker, Backpulver, 1 Prise Salz, dem Ei und der Butter mischen und kurz durchkneten. Falls der Teig zu trocken ist, ein paar Tropfen kaltes Wasser zugeben. Den Teig in Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig auf Mehl ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte, Umluft: 180°) 10 Min. vorbacken.
3. Für die Füllung Mandeln mit heißem Wasser kurz brühen und aus den Schalen drücken. Mit der Schokolade im Blitzhacker oder mit einer Mandelmühle mahlen. Eier mit Zucker weiß-schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Stärke, Mandeln und Schokolade darüber streuen und unterrühren, die Rosinen unterheben.
4. Den Teigboden aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° stellen. Die Schokomasse gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Den Kuchen in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) stellen und in etwa 20 Min. fertig backen. Zur Garprobe mit einem Stäbchen in die Mitte des Kuchens stechen – wenn es sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig. Kurz ruhen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.