

Rezept

Schokostern

Ein Rezept von Schokostern, am 14.12.2025

Zutaten

125 g Zartbitterschokolade

Salz

70 g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Backpulver

200 g Schokoglasur (nach Belieben) für die Garnitur

5 Eier

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

150 g Zucker

125 g gemahlene Mandeln

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Stern- oder Springform mit 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Form gut einfetten und den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokolade ganz fein reiben und die Eier trennen.
2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe, den Zitronenabrieb, die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts weiß schaumig rühren. Zuerst Mandeln, Backpulver und Schokolade, dann den Eischnee vorsichtig mit dem Teigspatel unterheben.
3. Teig in die Form füllen und im heißen Backofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.
4. Nach Belieben die Schokoladenglasur über einem heißen Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen.