

Rezept

Spanischer Vanillekuchen

Ein Rezept von Spanischer Vanillekuchen, am 05.12.2023

Zutaten

100 g Zartbitterschokolade	50 g Zitronat
2 Vanilleschoten	5 Eier
1 Prise Salz	150 g Marzipanrohmasse
150 g Butter	150 g Zucker
150 g Mehl	50 g gehackte Mandeln
200 g Zartbitterkuvertüre	50 g Sahne
50 g Puderzucker	1 EL Honig
1 EL gehackte Pistazien	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, kühl stellen.

2. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden. Das Zitronat fein hacken. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen.

3. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Mit Butter und Zucker glatt rühren. Vanillemark und Eigelbe dazugeben und zu einer cremigen Masse verrühren.

4. Das Mehl mit Schokolade, Zitronat und den gehackten Mandeln mischen. Unter die Eigelbcreme ziehen. Den Eischnee darauf gleiten lassen und unterheben.

5. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen.

6. Für den Guss die Kuvertüre grob hacken. Die Sahne mit 50 ml Wasser, Puderzucker und Honig unter Rühren aufkochen lassen. Die Kuvertüre darin auflösen. Die Schokoladenglasur etwas abkühlen lassen. Den Kuchen damit überziehen und mit den gehackten Pistazien bestreuen. Den Kuchen kühl stellen (nicht im Kühlschrank), bis der Guss fest geworden ist.