

heute gibt es...

Mandel-Schoko-Kuchen



Zutaten: (Durchmesser Guglform: 20cm, 1l Inhalt)

Für den Teig:

- 1 Vanilleschote
- 80g weiche Butter
- 20g Honig
- 1 Prise Salz
- 70g weiße Kuvertüre
- 60g Zucker
- 4 Eier
- 45g Zartbitterkuvertüre
- 45g gemahlene Mandeln
- 30g Mehl

Für die Glasur:

- 75g Zartbitterkuvertüre
- 15g geschmacksneutrales Öl

Außerdem:

- 40g Mandelblättchen
- Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

1. Zunächst die Guglform einfetten und mit Mandelblättchen austreuen.
2. Backofen auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Butter, dem Honig und der Prise Salz mit dem Handrührgerät bzw. Küchenmaschine cremig rühren.
4. Die weiße Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen.
5. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der geschmolzenen Kuvertüre zu einer Masse verrühren.
6. Die Eigelb-Kuvertüre-Masse anschließend unter die Vanille-Honig-Butter-Masse rühren.
7. 3 Eiweiße (das übrige anderweitig verwenden) mit dem Zucker zu Eischnee schlagen.
8. Nun ein Drittel des Eischnees unter die Butter-Kuvertüre-Masse rühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.
9. Die gemahlenden Mandeln und das Mehl mischen. Die Zartbitterkuvertüre fein hacken und zur Mehl-Mandel-Mischung hinzugeben.
10. Die Mischung unter die Butter-Eischnee-Masse heben und den Teig gleichmäßig in die gefettete Form verteilen.
11. Den Kuchen im Ofen für etwa 30 Minuten backen.
12. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, für etwa 5 Minuten ruhen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und anschließend auskühlen lassen.
13. Für die Schokoglasur die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, das Öl unterrühren und die Glasur auf den Kuchen gießen.