



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats September

HOT CHOCOLATE Schokoladenkuchen zum Nachtisch

von Kate Egetmeyer

Ob zum Kaffee oder zum Nachtisch – hier ist eine kleine Köstlichkeit für alle Schokoladenfans.

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade von guter Qualität, mit 70-80% Kakaoanteil
200 g Butter
200 g gemahlene Mandeln
200 g Zucker
ein halbes Päckchen Backpulver
ein gestrichener Esslöffel Vanillezucker
ein gestrichener Esslöffel Mehl
eine gute Prise Salz
4 Eier

Zubereitung

1. Springformboden von 24-26 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier auslegen.
2. Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, Butter grob würfeln, beides in einem Topf (oder Schüssel aus Edelstahl) im Wasserbad (d.h. Topf/Schüssel über einem größeren Topf halb-voll mit frisch gekochtem Wasser) schmelzen lassen. Topf aus dem Wasserbad nehmen.
3. Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Mehl und Salz nacheinander dazugeben und unterrühren. Eier, eines nach dem anderen, unterrühren. Erst wenn sich ein Ei mit der Masse gut verbunden hat, das nächste dazugeben.
4. Die Masse in den vorbereiteten Form gießen, ab in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen. Backzeit: 40 Minuten
5. In den Form abkühlen lassen - der Kuchen kann auch noch warm gegessen werden. Wenn er beim Aufschneiden innen noch klebrig ist, so ist am Besten. Ist er durchgebacken, macht es nichts.
6. Vor dem Servieren mit Puderzucker verzieren.

Tipp:

Wenn der Kuchen warm als Nachtisch serviert wird, passen gut dazu karamellierte Apfelscheiben, zu besonderen Anlässen ein Gläschen Portwein!

Guten Appetit!