

Saftiger Schokokuchen in Herzform



Schwierigkeitsgrad
mittel



Zubereitungszeit
30 Min



Kühlzeit
30 Min



Backzeit
30- 40 Minuten



Temperatur
180° O/U



Portion/ Größe
eine Herzform ca. 25 cm Ø

Zutaten

Teig

4 Eier
120 gr Puderzucker
140 gr Butter/ Margarine
100 gr Mehl
70 gr geriebene Mandeln
70 gr dunkle Schokolade
1 Pkg. Vanillezucker
1 Tl. Backpulver
4-5 El. Milch
eine Prise Salz

Außerdem

100 gr Butter
100 gr dunkle Schokolade
Erdbeermarmelade
Zuckerstreusel



Zum Rezept →



Zubereitung

Ofen auf 180° O/U vorheizen.

Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers und einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit der weichen Butter, dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Schokolade in der Mikrowelle schmelzen, langsam zu der Eigelbmischung geben und weiter rühren.

Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen. Abwechselnd den Eischnee und die Mehlmischung in die Eigelbmasse unterheben. Dabei immer wieder einen Esslöffel Milch hinzugeben, damit die Masse sich schön miteinander vermischen kann.

Eine Herz-Backform mit Butter/Margarine einstreichen und mit Mehl bestäuben (hierfür ist am besten der Wiener Griessler geeignet).

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 30-40 Minuten backen. Noch heiß mit warmer Erdbeermarmelade bestreichen und anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Schokolade mit der Butter schmelzen lassen und den Kuchen damit überziehen. Nach Lust und Laune dekorieren und die Glasur fest werden lassen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

