

Mandel-Schoko-Kuchen



Einkaufsliste:

20 cm Springform

140g Butter

55g Kakao

Prise Zimt

150-300 g Zucker (nach Belieben)

1EL Vanillezucker

200g gemahlene Mandeln

Prise Salz

3 Eier

Außerdem:

Puderzucker zum Bestreuen

200ml Sahne + 1 EL Puderzucker

So wird's gemacht:

Für den Boden:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß aufschlagen. Alle Zutaten bis auf das Eiweiß in die Butter geben und verrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben bis der Teig gut vermengt aber dennoch noch fluffig ist.

Teig in die gefettete Springform geben und ca. 30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Der Kuchen sollte zwar noch saftig aber nicht flüssig sein. Kuchen abkühlen lassen.

Nach dem Auskühlen:

Sahne mit Puderzucker leicht aufschlagen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Servieren.

Hinweis: Ich verwende mal mehr und mal weniger Zucker, das kann nach Belieben variiert werden.