Marmor-Mandelkuchen



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

20 cm Springform

6 Eier, getrennt

110 g Butter

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker

300 g gemahlene

Mandeln

1 TL Backpulver

2 EL Backkakao

1 TL Zimt

50 g dunkle Schokolade

1 Msp Salz

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Schokolade schmelzen. Eiweiße mit 50 g Zucker steif schlagen, beiseite stellen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eigelbe hinzufügen und weiter rühren. Mandeln, Backpulver, Prise Salz mischen und in die Buttermasse rühren. Steifes Eiweiß unterheben. 3/4 der

Zum Rest die Schokolade, Zimt und den Kakao geben und vorsichtig unterheben. Masse auf den hellen Teig geben und mit einem Löffel oder einer Gabel marmorieren.

Masse in die gefettete Springform geben.

40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen

lassen.

Schokopudding-Topping:

150 ml Milch

1 EL Backkakao

1 Eigelb

20 g Speisestärke

70 g Zucker

100 g dunkle Schokolade

1 TL Butter

Für das Topping 100 ml Milch in einen Topf geben. 50 ml Milch mit Backkakao, Eigelb, Speisestärke und Zucker mischen. Die Milch im Topf zum Kochen bringen und unter rühren die Masse in die heiße Milch einrühren. Schokolade hacken und gemeinsam mit der Butter einrühren.

Masse gut verrühren und auf den abgekühlten Kuchen geben.

