

Schoko-Mandel-Kuchen mit Früchten, zum Muttertag



Ihr benötigt folgendes:



- 120 g Butter
- Mehl (nur für die Form)
- 150 g Zartbitterschokolade
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Semmelbrösel
- 1/2 TL Backpulver



frische Früchte: Heidelbeeren, Himbeeren, ...

- Die Form einfetten und mit dem Mehl bestäuben.
- Damit der Kuchen am Ende besser herausgeht, könnt ihr den Boden noch mit einem passenden Stück Backpapier versehen.

- Die Schokolade klein hacken und 50 g für die Dekoration zur Seite stellen.
- Butter und Zucker schaumig aufschlagen.
- Die Eier trennen und nach und nach und nach die Eigelbe zur Buttermasse geben.
- Anschließend die gehackte Schokolade, gemahlene Mandeln, Semmelbrösel, Backpulver zugeben.
- Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.
- Den Teig in die Form füllen und bei 170 °C etwa 30 – 35 min. backen.
- Anschließend aus dem Ofen nehmen, 20 min. in der Form und danach auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
- Die restliche Schokolade schmelzen und den Kuchen damit einstreichen.
- Am Ende mit den Früchten verzieren.

KRUG
Der Familienklub

FAMILIOTEL FICHELGEbirge

familotel