

Unsere Saison-Rezepte | Weihnachtszeit

Mandel-Schokoladenkuchen

Zutaten für eine Kastenform oder Springform:

100 g Marzipanrohmasse
5 Eigelb
150 g Zucker
Je 1 Messerspitze Zimt, Piment und Salz
1 Päckchen Vanillezucker
2 cl Orangenlikör
5 Eiweiß
80 g Butter
80 g Mehl
20 g Speisestärke
½ Päckchen Backpulver
70 g Raspelschokolade
90 g Mandeln
Aprikosenmarmelade
300 g Kuvertüre
Gehackte Pistazienkerne

Und so geht's:

Marzipanrohmasse zuerst mit einem Eigelb verarbeiten, das übrige Eigelb, ein Drittel des Zuckers und die Gewürze sowie den Orangenlikör zufügen und schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und davon etwa die Hälfte unter die Eigelbmasse rühren. Dann die flüssige, lauwarme Butter in dünnem Strahl hineinlaufen lassen und unterrühren. Mehl, geriebene Schokolade und Mandeln mischen und zusammen mit dem restlichen Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen. In die mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form füllen und bei 180° C 50-60 Minuten backen. Etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und erkalten lassen. Dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit erwärmter Kuvertüre überziehen. Gehackte Pistazienkerne darauf streuen.



LANDWIRTSCHAFT
Geflügelhof Saatbau
hauseigene Futterherstellung

Lausheim 14 . 88356 Ostrach
Telefon: (+49) 07589 - 3833
Telefax: (+49) 07589 - 2698
www.senn-ei.de



Foto: Senn