

## **Italienischer Mandel-Schokoladenkuchen**

by Andreas - Sonntag, Oktober 01, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/italienischer-mandel-schokoladenkuchen/>



### **Italienischer Mandel-Schokoladenkuchen**

Die Italiener sind nicht nur große Meister im Zaubern von Pastagerichten, sondern auch absolute Weltklasse bei den süßen Nachspeisen und Gebäck. Dieser Mandel-Schokoladenkuchen ist der beste Beweis.

**300 gr. gehackte Mandeln**

**200 gr. Zartbitterschokolade**

**8 Eier**

**250 gr. Zucker**

**50 gr. Butter**

**1 EL Zitronensaft**

**2 TL Puderzucker**

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker mit der Butter verrühren. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und ein wenig abkühlen lassen. Dann zur Zucker-Buttermischung mit den gehackten Mandeln und den Eigelben geben und gut verrühren. Nun die flüssige Schokolade dazu gießen und vermengen. Abschließend das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die fertige Masse darauf verteilen. Im Backofen bei 180 Grad 1 Stunde backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

### **Weitere Empfehlungen:**

#### **Buchteln**

Kürzlich musste ich leider erfahren, dass Leopold Hawelka in seinem 101. Lebensjahr gestorben i...

#### **Käsekuchen Manhattan**

Eine amerikanische Käsekuchenvariante, die ihren legendären Ruf ihren unterschiedlichen zwei S...

#### **Käsekuchen mit Äpfeln**

Dem Käsekuchen, auch Quarkkuchen oder Topfenkuchen, sind im Internet zahlreiche eigene Seiten g...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station