

Schoko-Mandelkuchen



- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 12 - 14
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 - 14', 'yield' : " } });
```

Auch Napf - oder Topfkuchen, bzw. Gugelhupf genannt ist dieser Kuchen der Favorit in deutschen Familien, weit verbreitet und geliebt. Er ist der „Unkomplizierte“ unter den Kuchenteigen und gelingt garantiert auch Backanfängern. Die ersten Rezepte vom Gugelhupf lassen sich übrigens bis ins 17. Jahrhundert zurückdatieren. Doch schon damals gab es kein einheitliches Rezept für diesen Kuchen, denn er lässt sich vielfältig variieren und ergänzen (z.B. mit Schokolade, Rosinen, Sucade, Trockenfrüchten und Nüssen) und schmeckt dann immer wieder anders.

Für einen unwiderstehlichen Schokoladengenuss solltet ihr ruhig etwas tiefer in die Tasche greifen und gute Zartbitterschokolade mit möglichst hohem Kakaoanteil verwenden.

Zutaten

- Für eine Ø 24 cm große Springform oder entsprechend große Kastenform:
- 250 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 175 g Butter
- 2 ganze Eier
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, mit einer Prise Salz steif geschlagen
- 125 g braunen Rohrzucker oder Zucker
- 1 EL gemahlene Zimt
- ¼ TL gemahlene Nelken
- 175 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackt Mandel
- 10 ganze Mandeln geschält, zum Verzieren
- Ev. 1 Tafel weiße Schokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, die Backform mit Backtrennpapier auslegen. Die gehackte Zartbitterschokolade mit der Butter auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt2

Die ganzen Eier mit dem Eigelb und dem Zucker mit dem Handrührer intensiv „weißcremig“ aufschlagen und mit der Schokobutter vermengen; die gemahlene Mandeln unterrühren. Den Eischnee in 2 Schritten unter heben.

Schritt3

Alles in die Backform füllen, glatt streichen und die ganzen Mandeln dekorativ darüber setzen; auf der mittleren Schiene ca. 40 min. backen. Abkühlen lassen und mit geschmolzener weißer Schokolade überziehen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Deutsche Küche, Gebäck und trockene Kuchen, Partyrezepte, Vegetarisch **Zutaten:** Butter, eier, Mandeln, Nelken, Schokolade, Zimt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-mandelkuchen-2/>