

Mandel-Schokoladenkuchen

Rasch zubereitet und herrlich aromatisch und köstlich saftig zugleich! Der zarte Mandel-Schokokuchen überzeugt auf ganzer Linie und schmeckt auch am nächsten Tag großartig!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und nussfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

Für den Teig:

5 Eier

120g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

60g Butter (ggf. laktosefrei), geschmolzen

150g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei), fein gerieben

80g glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 100g glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

100g Mandeln, gemahlen

3/4 P. Backpulver

Für die Deko:

100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

einige ganze Mandeln und geröstete Mandelblättchen

einige gehackte Pistazien

Wer mag: einige Baiser-Tuffs

1. Für den Teig Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
2. Alle restlichen Zutaten für den Teig zur Schaummasse geben und unterrühren.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, mittlere Schiene) etwa 50 Minuten backen. Nach der Backzeit mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen wirklich durchgebacken ist.
4. Den Kuchen in der Form komplett auskühlen lassen.
5. Den ausgekühlten Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen. Sogleich mit sämtlichen Deko-Zutaten belegen. Den Guss trocknen lassen.

Tipp: Anstatt der Mandeln können bestens gemahlene Haselnüsse oder Walnüsse zum Einsatz kommen.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Bei der Zartbitterschokolade- und Kuvertüre auf Milchbestandteile achten.

Nussfrei – Tipp: Mandeln durch fein gemahlene Erdmandelflocken ersetzen.



