

Hier und heute

Schokokuchen mit Mandelsplitterdecke

Konditormeister Marcel Seeger präsentiert einen saftigen Schokokuchen, gekrönt von einer knusprigen Mandelsplitterdecke. Einfach unwiderstehlich!

Rezept

Schokokuchen mit Mandelsplitterdecke

von Marcel Seeger für eine Kastenform von 26 cm Länge

Zutaten

- 100 g Sahne, flüssig
- 200 g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter, weich
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 140 g Mehl, Typ 550
- 30 g Speisestärke
- 10 g Backpulver

Zutaten für die Dekoration

- 150 g gestiftelte Mandeln
- 150 g Zartbitterschokolade oder dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Die Schokolade in Stücke hacken. Die Sahne in einem Topf erhitzen, von der Wärmequelle nehmen und dann die Zartbitterschokolade unter Rühren in der Sahne auflösen.

Anschließend die Mischung beiseitestellen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kastenform mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen, dabei die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver gründlich mischen.

Die Mehlmischung mit der Sahne-Schokoladenmischung unter die Buttermasse rühren.

Den Rührteig in die Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen circa 50-60 Minuten backen.

Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Schokokuchen kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Die gestiftelten Mandeln auf einem Backblech verteilen und im noch warmen Backofen circa 8-12 Minuten goldbraun rösten. Danach die Mandeln vom Backblech schütten und abkühlen lassen.

Die Zartbitterschokolade für die Dekoration schmelzen, mit den gerösteten Mandeln verrühren und die Mischung auf den Kuchen auftragen und fest werden lassen.