

Schokoladen- Kuchen

Für 1 Backform mit hohem Rand (30x20)

Für die Kuchenmasse:

90 g weiche Butter

50 g Zucker

5 Eigelb

15 g Vanillezucker

70 g Bitterschokolade

5 Eiweiß

60 Zucker

90 geriebene Mandeln

60 g Mehl

Für die Schokoladenglasur

100 g Bitterschokolade

90 ml Frischsahne

Weiters

250 g warme Aprikosenmarmelade

Getoastete Haselnussplitter

Kuchenmasse:

Butter mit 50g Zucker, Eigelb und Vanillezucker schaumig rühren und die zerlassenen Bitterschokolade unterrühren. Das Eiweiß anschlagen und mit 60g Zucker zu Eisschnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Schokoladen-Eigelb-Masse rühren, dann den Rest des Eischnees unterheben. Die geriebenen Mandeln und das gesiebte Mehl unterheben und in die mit Butter und Mehl vorbereitete Backform geben. Bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen und einmal quer durchschneiden und mit der warme Marillenmarmelade bestreichen, die zweite Hälfte wieder daraufsetzen.

Glasur:

Die Sahne aufkochen und über die zerhackte Bitterschokolade gießen von innen nach außen verrühren und über den Kuchen gießen die getoasteten Haselnuss-Splitter darüber streuen.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachbacken.