



SCHOKOLADENKUCHEN MIT GEBRANNTEN MANDELN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #93



- ANZEIGE -

Schokoladenkuchen geht immer, zur Weihnachtszeit habe ich den Kuchen mit Schokoladenglasur und selbstgemachten, gebrannten Mandeln getoppt. Der Kuchen ist im geheimen ein leckerer Karottenkuchen. Die Möhren und Mandeln machen den Schokokuchen besonders saftig.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und setze einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie oder nutze eine Springform.

SCHOKOLADENTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten cremig. Schäle die Karotten nach Bedarf und rasple sie klein. Mahle die Mandeln und Kuvertüre ebenfalls fein. Schmelz die Butter und rühre die geraspelten Karotten, die gemahlenen Mandeln und die Kuvertüre ein. Gib das Backmehl und den Kakao dazu und rühre alles kurz bei mittlerer Stufe ein.



Du kannst auch bereits gemahlene Mandeln verwenden. Statt meinem Backmehl kannst du auch 200 g Mehl und 1,5 TL Backpulver verwenden.

SCHOKOKUCHEN BACKEN

Fülle den Teig in die Springform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 60 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

GEBRANNTTE MANDELN

Gib die Mandeln gemeinsam mit dem Zucker, Salz, Zimt, Sternanis und Wasser in eine beschichtete Pfanne. Lasse die Masse unter Rühren aufkochen und so lang kochen, bis das Wasser verkocht ist. Erhitze die Mandeln dann noch etwas weiter, bis der Zucker karamellisiert und schön glänzt. Gib die Mandeln dann auf eine Backfolie und lasse sie abkühlen.



Achtung, die Mandeln sind sehr heiß, also nicht mit den Fingern arbeiten. Sollte Zucker in der Pfanne kleben kannst du etwas Wasser hineingeben und es aufkochen lassen, so löst sich der Zucker und du musst die Pfanne nicht schrubben.

SCHOKOLADENKUCHEN:

- ☐ **4** Eier
- ☐ **200 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **350 g** Karotten
- ☐ **70 g** Mandeln
- ☐ **150 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **200 g** Butter
- ☐ **200 g** Backmehl
- ☐ **20 g** Kakao

GEBRANNTTE MANDELN:

- ☐ **200 g** Mandeln
- ☐ **120 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Zimt
- ☐ **1** Sternanis
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **40 g** Wasser

SCHOKOLADENGLASUR:

- ☐ **40 g** Sahne
- ☐ **1 TL** Kokosöl
- ☐ **100 g** Zartbitterschokolade



SCHOKOLADENKUCHEN MIT GEBRANNTEN MANDELN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #93

SCHOKOLADENGLASUR

Koche die Sahne mit dem Kokosöl auf und rühre dann die Zartbitterkuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist.

DEKORATION

Löse den Kuchen aus der Backform und setze ihn auf eine Tortenplatte. Gib die Glasur auf die Oberfläche und streiche sie etwas glatt. Hacke die gemahlenden Mandeln etwas klein und dekoriere den Kuchen damit. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!