



Unser Bestes für Ihre Familie

Schoko-Mandel-Kuchen mit flüssigem Schokoladenkern

TM 31 - 25 Scheiben

5	Eier	180 g	Schokolade, halbbitter
1 Prise	Salz	250 g	Butter
60 g	Mandeln	1	Vanilleschote
80 g	Marzipan	90 g	Mehl, Type 550
200 g	Zucker		

- Rühraufsatz einsetzen.

- Eier trennen, Eiweiß in den Mixtopf geben, **ca. 4 Min./Stufe 3** steifschlagen und umfüllen.
- **Rühraufsatz entfernen.** Mixtopf umspülen und trocknen.
- Mandeln und Marzipan in den Mixtopf geben, **7 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen.
- Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
- Eigelb zugeben und **1 Min./Stufe 5** schaumig schlagen.
- Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herausschaben. Mark mit Schokolade und Butter zur Eimasse geben und **3 Min./60°/Stufe 4** erwärmen.
- Mandelmischung und Mehl zugeben und **1 Min./Stufe 4** unterheben.
- Eischnee zugeben und **30 Sek./Stufe 3** mithilfe des Spatels unterheben.
- Masse in eine gebutterte Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen backen.
- Etwas abkühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird.

Backtemperatur: 200°C

Backzeit: 30 Min.

Bemerkungen:

Sie können den Teig auch zum Eischnee in die Schüssel geben und mit einer Gabel unterheben.
Der Kern dieses Dessert-Kuchens soll noch schokoladig-weich sein.
Servieren Sie Amaretto- oder Eierlikörsahne dazu.



Thermomix