

Kuchen Backen Rezepte

Barbaras Sonntagskuchen

Anzahl: 1 Kuchen

Gattung: Backen, Kuchen, Mandel, Schokolade

250 g Butter	- gerieben
6 Eigelbe	6 Eiweiß
250 g Zucker	Salz
250 g Mandeln, ungeschält, fein	Butter zum Ausfetten
- gerieben	Puderzucker zum Bestäuben
150 g Zartbitter-Schokolade, fein	

1. Backofen auf 180 Grad C vorheizen. Butter zusammen mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eigelbe darunter rühren. Mandeln und Schokolade dazugeben und ebenfalls darunter rühren.
2. Eiweiße zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
3. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand etwas fetten. Masse hineinfüllen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 1 Std. backen.
4. Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen und Puderzucker darüber sieben.