

Weihnachtlicher Schokoladenkuchen

von Natalie K.

250 g	Zartbitterschokolade
175 g	Butter
150 g	Dattel (getrocknet, ohne Stein)
5	Eier
125 g	Rohrzucker (braun)
1 EL	Zimt (gemahlen)
1/4 TL	Nelken (gemahlen)
175 g	Mandeln
100 g	Mandeln (gehackt)
1 Pr.	Salz
10	Mandeln (ganz, geschält)
Zum Verzieren:	
5	Zimtstangen
10	Mandeln
Zum Bestreuen:	
	Zucker

Zubereitung

Die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Butter in eine Metallschüssel geben. Über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) oder eine Kastenform (Länge etwa 28 cm) mit Backpapier auslegen.

Weihnachtlicher Schokoladenkuchen

von Natalie K.

Zubereitung

Datteln sehr fein hacken. 3 Eier trennen und das Eiweiß in einer sauberen Schüssel kalt stellen.

Zucker, Eigelb und die restlichen Eier mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten dickcremig schlagen. Die Schokoladen-Butter unterrühren.

Datteln, gemahlene Zimt, Nelken und die gemahlene und gehackte Mandeln dazugeben und die Masse gut verrühren.

Eiweiß und Salz steif schlagen. Etwa 1/3 vom Eischnee unter den Teig rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben.

Zimtstangen und ganze Mandeln zum Verzieren darauflegen und im Ofen etwa 40 Minuten backen.

Kuchen in der Form abkühlen lassen. Herausnehmen und mit Zucker bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken!