

## Schoko - Gewürz - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Weihnachten

Zutaten für: 12 Stücke

6		Eier (Größe M)
350	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
100	Gramm	Marzipan-Rohmasse
250	Gramm	Butter
		Butter, für die Form
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1/2	Pack.	Backpulver
1/2	Teel.	Nelkenpulver
1/2	Teel.	Koriander, gemahlen
1/2	Teel.	Ingwer, gemahlen
250	Gramm	Mandeln, gemahlen
100	Gramm	Weißer Kuvertüre
		Karamellsirup (Fertigprodukt) oder Honig, nach Belieben

### Anleitung:

Wunderbar, wenn Marzipan und Schokolade sich mit Nelken und Ingwer verbinden

1. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. 200 g Zartbitter- Kuvertüre fein reiben. Marzipan fein würfeln.
2. Butter, Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und mit Mandeln, Marzipan und geriebener Kuvertüre unter die Eigelbmasse mischen. Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten.
3. Eiweiße steif schlagen, vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen, in die Form geben. Kuchen im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 80 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen.
4. Übrige Zartbitter- und weiße Kuvertüre grob hacken, getrennt über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kuchenoberfläche erst mit dunkler Kuvertüre überziehen, trocknen lassen. Dann mit der weißen Kuvertüre Kleckse aufsetzen, mit einem Löffel marmorieren. Nach Belieben Sirup oder Honig dazuservieren.

Wenig Aufwand: \*

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Backzeit: 80 Minuten - Pro Stück: 710 kcal/2980 kJ