

Schoko-Mandel-Stern

Kategorien: Kuchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
180	Gramm	Zartbitter-Schokolade oder Block-Schokolade
6		Eier
1	Prise	Salz
110	Gramm	Fein gemahlende Mandeln
90	Gramm	Mehl
		Puderzucker zum bestäuben
1		Sternform gut fetten.

Anleitung:

Butter, Zucker und Schokolade in eine kleine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

2. Eier trennen. Eiweiß und etwas Zucker steif schlagen. Eigelb, Mandeln und Mehl verrühren (wird sehr bröselig). Die sehr heiße Schoko-Butter-Masse unterrühren. Zum Schluss Eischnee mit einem Handschneebeisen unterheben.

3. Masse in die vorbereitet Form füllen (ist sehr flüssig). Im vorgeheizten Backofen (175°C) 55-60 Minuten backen.

4. Kuchen in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Die Oberfläche mit einer kleinen Sternschablone abdecken und mit Puderzucker bestäuben.