

Schokokuchen mit Mandeln

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

Zutaten für den Teig (24er Kranzform)

250g Zucker
300g Butter
200ml Milch
3EL Backkakao
4 Eigelb
250g Mehl
100 Mandelmehl
100g Speisestärke
100g gemahlene Mandeln
2 TL Weinsteinpulver/ Backpulver
1 Prise Salz
3 Ei Rum
50-70g Korinthen/Rosinen
100g(Bio)Zitronat, fein gewürfelt
100g (Bio)Orangeat, fein gewürfelt
50g Mandeln, gestiftet, geröstet, mit viel Zucker karamellisiert
4 Eiweiß, geschlagen

Für die Glasur:

4 EL Aprikosenmarmelade
30g (Bio)Zitronat, fein gewürfelt
30g (Bio)Orangeat, fein gewürfelt

Außerdem 1 Kranzform, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut

Zubereitung

Den Ofen auf ca 170Grad Umluft vorheizen. Die Mandelstifte mit etwas Puderzucker in der Pfanne rösten. Zucker, Butter, Milch und Kakao aufkochen, dabei gut rühren. Abkühlen lassen.

Eigelb, Mehl, gemahlene Mandeln, Speisestärke, Backpulver, Salz vermischen. Die Zuckermilchmischung unterziehen. Orangeat, Zitronat, Korinthen, Rosinen, den Rum und die großzügig karamellisierten Mandeln untermischen.

Die Mandeln sollen im Kuchen für einen schön süßen Biss sorgen. Das Eiweiß unterheben und den Teig in die Form geben. Auf der 2. Schiene von unten in etwa 70 Minuten goldbraun backen.

Zwischendurch die Stäbchenprobe machen und den Kuchen eventuell mit Alufolie abdecken. Den Kuchen leicht abgekühlt auf ein Gitter stürzen.

Für die Glasur die Aprikosenmarmelade einmal aufkochen und den Kranzkuchen damit einstreichen und mit den getrockneten Zitrusfrüchten bestreuen.

Corinnes Tipp: Wer Lust hat, stürzt den Kuchen nicht, sondern stäubt Puderzucker oben auf die Kruste!

SWR4 Rheinland-Pfalz | 3.11.2022