



Schokohimmlischer Mandelmus-Kuchen und tolle Back-Sets für Euch [Verlosung]

Description

Heute möchte ich mehrere Dinge loswerden: a) ein Rezept für einen wahnsinnig leckeren Schoko-Mandel-Kuchen ohne Mehl, Grundrezept gefunden bei [Rapunzel](#); b) ein großes Dankeschön an Euch Leserinnen und Leser des Schokohimmels und c) zwei tolle Back-Sets von [nu³*](#) (wegen b), mit denen Ihr a) nachbacken könnt! ?



saftiger Schokokuchen



geschmolzene Schokolade mit rosa Pfefferbeeren



Schokoglasur und
Kakaonibs

default watermark



Mandelmus-Schoko-Kuchen

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... ein toller, feuchter Schoko-Rührkuchen ohne Mehl

Ingredients

- 100 g Bitterschokolade (meine: 85% Kakao)
- 75 g Butter
- 1 Prise Meersalz
- nach Belieben: ein paar zerstoßene rosa Pfefferbeeren
- 1 1/2 EL Mandelmus
- 2 Eier
- 60 g Kokosblütenzucker (oder: brauner Zucker)
- 40 g gemahlene Mandeln
- nach Belieben für die Deko: 25 g Zartbitter-Kuvertüre und Kakaonibs

Instructions

1. Zuerst die Kastenform(en) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Schokolade und Butter zusammen schmelzen, entweder im heißen Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle. Salz, rosa Pfefferbeeren und das Mandelmus zugeben und vermischen.
3. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die beiden Eiweiße zu Schnee schlagen.
4. Jetzt kommt alles zusammen: Schokobutter zur Eigelb-Butter-Mischung, gemahlene Mandeln dazu und am Ende vorsichtig den Eischnee unterheben.
5. Wenn alles gut vermischt ist: Hinein mit dem (moussigen) Teig in eure Backform und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 18-20 Minuten backen.
6. Der Kuchen ist heiß innen noch ziemlich feucht bzw. leicht flüssig. Das muss so :-).
7. Den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank ein paar Stunden richtig kalt stellen.

8. Nach Belieben verzieren und servieren. Ich habe Zartbitter-Kuvertüre geschmolzen, die Küchlein damit besprenkelt und Kakaonibs drüber gestreut.

Serving size: für zwei kleine Kastenformen à ca. 15 cm

Notes

Wenn Ihr die Zutatenmenge verdoppelt, passt der Teig in eine normale Kastenform.

Mhmm, so ein leckerer, feuchter Rührkuchen kann schon einiges! Er schmilzt auf der Zunge und bringt einfach richtig viel Schokolade mit. Das muss einfach manchmal sein! ? Die rosa Pfefferbeeren sorgen für eine ganz milde Schärfe – Ihr könnt aber natürlich auch darauf verzichten oder wahlweise ein bisschen Chili nehmen.

So, und nun zu einem großen...

... Dankeschön! [Verlosung]

Ich will einfach mal Danke sagen. Also: DANKE! Für Euer fleißiges Mitlesen, Nachbacken, Kommentieren. Für Eure Fotos. Für über 4000 Däumchen bei [Facebook](#). Für Eure Anregungen. Also einfach dafür, dass Ihr den Schokohimmel zu dem macht, was er hoffentlich ist: ein Blog, der Spaß und Appetit macht. Mir und Euch.

Momentan tritt die Bloggerei ein wenig in den Hintergrund, weil das Leben (und das ist schön so!) andere Prioritäten setzt. Aber weil ich finde, dass Ihr diesen köstlichen Kuchen uuuuunbedingt backen solltet, stellen mir die netten Menschen von [nu³*](#) zwei tolle Zutaten-Pakete zur Verfügung, mit denen Ihr sofort in der Küche verschwinden könnt, um loszulegen!

In jedem Päckchen findet Ihr gute dunkle Schokolade, köstliches Mandelmus, aromatischen Kokosblütenzucker und schokoladige Kakao-Nibs. Und eine Aufbewahrungsdose für alle Euren leckeren Zutaten.

Was du tun musst, um eines der beiden Pakete zu gewinnen? Weiterlesen! ?



default watermark



Es gelten folgende Teilnahmebedingungen:

- Hinterlass' einfach bis Mittwoch, den 03.06.2016 (18.00 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. **Schreib mir in deinem Kommentar, was deine Lieblingsschokolade ist. Dunkel? Hell? Pur? Mit Nüssen, Fleur de Sel oder Knistereffekt? Jede Kombination ist erlaubt – und ich bin gespannt auf deinen Geschmack! ?**
- Die Auslosung der beiden Gewinner findet am Mittwochabend (03.06.) nach dem Zufallsprinzip statt. Im Gewinnfall wirst du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich dich benachrichtigen kann, brauche ich deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn du kommentierst.
- Deine Adresse für den Versand brauche ich bis Samstag, den 06.06.2015.
- Die Adressen der Gewinner werden an [nu³](#) weitergegeben, damit dich dein Gewinn auch schnell erreicht.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
- Der Versand erfolgt nur innerhalb Deutschlands.

* Vielen Dank noch mal an [nu³](#) für die Bereitstellung der tollen Gewinne!

Ich wünsche Euch viel Glück und drücke die Daumen!

Die Verlosung ist beendet – herzlichen Glückwunsch an Anja und Katharina! Ihr dürft Euch je über ein Back-Set freuen. Ich habe Euch eine Mail geschrieben, bitte schickt mir Eure Adresse für den Versand. Und: Viel Spaß beim Backen! ?

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Kuchen
3. Schokolade

Tags

1. Fleur de Sel
2. Kakao-Nibs
3. Kastenkuchen
4. Kuchen
5. Kuvertüre
6. Mandelmus
7. Mandeln
8. ohne Mehl
9. rosa Pfefferbeeren
10. Schokolade
11. Schokoladenkuchen
12. Verlosung

Date Created

23. Mai 2015

Author

schokohimmel

default watermark