



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 70

Schoko-Mandelkuchen mit Lebkuchengewürz



20 Minuten



150 Minuten



170 Minuten

Zutaten

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

100 g Zartbitterschokolade



1 TL Lebkuchengewürz



1-2 TL Kornblumen,

getrocknet

250 g gemahlene Mandeln

Rezept

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen und kräftig mixen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter die Ei-Buttermasse rühren. Das Lebkuchengewürz und 1 TL Kornblumen mit den Mandeln hinzufügen. Ofen auf 150 Grad vorheizen. Eine Tarte- oder Springform mit etwas Butter fetten und die Kuchenmasse hineinfüllen. Backzeit ca. 30 Minuten. Der Kuchen ist innen noch nicht fest, wenn er aus dem Ofen kommt. Mindestens 1-2 Stunden stehen lassen, am besten erst am nächsten Tag servieren. Die restlichen Kornblumen auf dem Schokokuchen verteilen.

Guten Appetit!