

Schokoladen-Marzipan Kuchen

Zutaten

250g Butter
4 Eier
200g Zucker
50g Kakao
300g Mehl
1 TL Natron

200ml saure Sahne
250g Butter
250g Staubzucker
300-350g geriebene Mandeln
1 Fläschchen Bittermandel-Aroma
200-300g Blockschokolade

Zubereitung

Die Butter im Topf schmelzen (flüssig, nicht kochen), dann kommen erst der Zucker, dann der Kakao, dann die Eier (da darf die Mischung nicht mehr zu heiß sein), dann das Mehl, vermischt mit dem Natron und zum Schluss die saure Sahne hinzu. Alles wird zu einem glatten, eher flüssigen Teig verrührt. Dieser kommt auf ein gefettetes Blech und bei 170°C für 20-25min in den vorgeheizten Ofen. Wenn der Teig ein wenig abgekühlt ist (er darf ruhig noch warm sein) kommt das Marzipan drauf. Gut glattstreichen.

Die Butter im Topf schmelzen, den Staubzucker hinzu, glatt rühren, dann die geriebenen Mandeln (geht mit abgezogenen aber auch mit Schalen, dann wird das Marzipan etwas dunkler) hinzu, so dass ein dicker aber noch gut streichfähiger warmer Teig entsteht. Als letztes eine kleine Flasche Bittermandel-Backaroma drunter rühren, dann wird das Marzipan warm auf den Kuchen gestrichen.

Blockschokolade schmelzen und auf den Kuchen streichen. Der Kuchen bleibt stehen, bis die Schokolade wieder fest ist. Er hält sich endlos lange, eignet sich aber auch sehr gut zum Einfrieren.

Ggf. kann man den Teig auch in einer Springform backen (er reicht für eine große und eine kleine Springform), man kann ihn halbieren und mit Marmelade füllen. So entstehen doppelstöckige Torten (stapeln und dann mit Marzipan und Schokolade umhüllen).

