

Schokokuchen mit Mandelkaramell

Zutaten | Für eine Springform Ø 26 cm

Für den Kuchenteig:

4	Eier
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
300 g	Möhren
200 g	Mandeln, gemahlen
200 g	Schokolade, zartbitter
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
20 g	Kakaopulver
200 g	Butter

Für das Mandelkaramell:

70 g	Mandeln, ganz
100 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz
30 g	Wasser

Für die Schokoglasur:

50 ml	Schlagsahne
150 g	Kuvertüre, zartbitter
1 TL	Kokosfett

Zubereitungszeit: 45 Min.; Backzeit: 60 Min.

- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Für den Teig Eier, Zucker, Salz und mit dem Rührgerät ca. 5-6 Minuten cremig rühren.
- Möhren schälen und fein raspeln. Die Schokolade ebenfalls fein raspeln.
- Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen.
- Butter schmelzen und die geraspelten Karotten, die gemahlenen Mandeln und die Kuvertüre unter die Ei-Zuckermasse rühren. Nach und nach die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform füllen und ca. 60 Minuten im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.

- Für das Mandelkaramell die Mandeln grob hacken. Zimt und Salz in einer Pfanne mischen, das Wasser zugeben und zum Kochen bringen. Die gehackten Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen. Dann die Mandeln auf ein Backblech mit Backpapier schütten, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.
- Für die Schokoladenglasur die Schlagsahne mit dem Kokosöl aufkochen und die Zartbitterkuvertüre einrühren, bis sie geschmolzen ist.
- Den abgekühlten Schokokuchen aus der Backform lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Glasur auf der Oberfläche verteilen und glattstreichen. Das Mandelkaramell etwas klein hacken und auf der Glasur verstreuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
374 kcal	20,3 g	41,6 g	8,4 g	62 mg