

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	Schokolade, zartbitter
200 g	Mandeln, gemahlen
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 Vanillezucker mit dem Rührgerät ca. 5-6 Minuten cremig rühren.
- Möhren schälen und fein raspeln. Die Schokolade ebenfalls fein raspeln.
- Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen.
- Butter schmelzen und mit den geraspelten Karotten und der geraspelten Schokolade 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 backen.

- Für das Mandelkaramell die Mandeln, Zucker, Zimt und Salz und das Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen. So lange weiter kochen bis das Wasser verkocht ist und der Zucker karamellisiert ist und die Mandeln schön 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 mit einem Messer grob 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