Schokoladenkuchen mit gebrannten Mandeln

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	320 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Karotten	350 g
Mandeln, ganz	270 g
Kuvertüre, zartbitter	250 g
Backmehl	200 g
Kakaopulver	20 g
Butter	200 g
Zimt	1 TL
Sternanis	1 St.
Wasser	40 g
Schlagsahne	40 g
Kokosnussöl	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne, grobe Reibe, SILVERCREST Küchenmaschine, Springform 25 cm Durchmesser

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und setze einen Tortenring mit 25 cm Durchmesser in einen Springformboden mit Dauerbackfolie oder nutze eine Springform.

2. Schokoladenteig
Verrühre die Eier mit 200 g Zucker, 1 Prise Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten cremig. Schäle die Karotten nach Bedarf und rasple sie klein. Mahle 70 g Mandeln und 150 g Kuvertüre ebenfalls fein. Schmilz die Butter und rühre die geraspelten Karotten, die gemahlenen Mandeln und die Kuvertüre ein. Gib das Backmehl, den Kakao und die geschmolzene Butter dazu und rühre alles kurz bei mittlerer Stufe ein.

Tipp: Du kannst auch bereits gemahlene Mandeln verwenden. Statt Sallys Backmehl kannst du auch 200 g Mehl und 1,5 TL Backpulver verwenden.

3. Schokokuchen backen
Fülle den Teig in die Springform, streiche ihn glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 60 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

4. Gebrannte Mandeln
Gib 200 g Mandeln gemeinsam mit 120 g Zucker, 1 Prise Salz und dem Zimt, Sternanis und Wasser in eine beschichtete Pfanne. Lasse die Masse unter Rühren aufkochen und

so lang kochen, bis das Wasser verkocht ist. Erhitze die Mandeln dann noch etwas weiter, bis der Zucker karamellisiert und schön glänzt. Gib die Mandeln dann auf eine Backfolie und lasse sie abkühlen.

Tipp: Achtung, die Mandeln sind sehr heiß, also nicht mit den Fingern arbeiten. Sollte Zucker in der Pfanne kleben kannst du etwas Wasser hineingeben und es aufkochen lassen, so löst sich der Zucker und du musst die Pfanne nicht schrubben.

5. Schokoladenglasur
Koche die Sahne mit dem Kokosöl auf und rühre dann 100 g Zartbitterkuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist.

6. Dekoration
Löse den Kuchen aus der Backform und setze ihn auf eine Tortenplatte. Gib die Glasur auf die Oberfläche und streiche sie etwas glatt. Hacke die gemahlenen Mandeln etwas klein und dekoriere den Kuchen damit. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	587 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	36 g