

Blaubeer-Schokokuchen



Klassiker mit beeriger Note

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 300 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Backkakao
- 100 g Zartbitter-Schokolade, geraspelt
- 80 g Heidelbeeren

Für den Guss

150 g Zartbitterkuvertüre
Weiße Schokoraspeln

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kastenform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Butter mit Zucker cremig schlagen.
4. Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
5. Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz und Kakao mischen und auf die Eimasse sieben. Alles gut verrühren.
6. Beeren waschen, trocken tupfen, kleinschneiden und zusammen mit der geraspelten Schokolade unterheben.
7. Teig in die Form füllen, glattstreichen und für 60-70 Minuten (Stäbchentest!) backen. Evtl. nach 50 Minuten den Kuchen mit Alufolie abdecken.
8. Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Für den Guss die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Über den abgekühlten Kuchen geben und mit weißen Schokoraspeln bestreuen.