



MEIN GENUSS



Schoko Gewürzkuchen



It's a match!

It's a match! Das Pfefferkuchengewürz ist die perfekte Mischung für deinen Kuchen! Backen kinderleicht gemacht.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren.
- 3 200 g Zartbitterkuvertüre fein reiben und Marzipan-Masse fein würfeln. Beides mit der Eigelbmasse vermischen.
- 4 Mehl, Mandeln, Backpulver und Pfefferkuchen-Gewürz unterrühren. Eine Springform (ca. 24 cm) einfetten.
- 5 Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben und dann in die Kuchenform füllen. Den Kuchen ca. 70 Minuten backen. Gartest: Mit einem Holzspießchen in den Kuchen piksen, wenn kein Teig daran haften bleibt, dann ist der Kuchen fertig.
- 6 Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Die übrige Zartbitter- und weiße Kuvertüre grob hacken und getrennt über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuchenoberfläche erst mit dunkler Kuvertüre überziehen und trocknen lassen. Dann mit der weißen Kuvertüre Kleckse aufsetzen und mit einem Holzspießchen marmorieren.

Zutaten

6 Eier
350 g Kuvertüre, Zartbitter
100 g Kuvertüre, weiß
100 g Marzipan-Rohmasse
250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 TL Pfefferkuchengewürz
250 g Mandeln, gemahlen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2026.