

Schoko-Zimt-Kuchen



Zutaten:

- 200 g Schokolade (70% Kakao)
- 200 g weiche Butter
- 4 Eier (Kl. M)
- 150 g Zucker
- 80 g Mandelkerne (gemahlen)
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Butter unter die Schokolade rühren und schmelzen lassen, bis sich alles gut verbunden hat. Schüssel vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Min. cremig rühren. Erst Mandeln und 1/2 TL Zimt, dann die Butter-Schokolade jeweils kurz unterrühren.
3. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig in die Form geben und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 25 Min. backen. Kuchen in der Form auf einem Rost abkühlen lassen.
4. Puderzucker und Zimt mischen, den Kuchen damit bestäuben und in Stücke schneiden. Dazu passt Walnusseis.

Quelle: Schokoladen-Zimt-Kuchen Rezept - [ESSEN UND TRINKEN]
(essen-und-trinken.de)