

Schoko-Mandel- Küchlein



Um ehrlich zu sein: dies ist nicht der aufregendste Kuchen aller Zeiten, aber ich liebe ihn trotzdem – weil er in kompakten, flaumigen Würfeln mit Schoko und Rum-/Marmeladefülle alles bietet, was einen an einem verregneten Nachmittag mit wenig Aufwand echt glücklich machen kann! Allerdings war ich so müde, dass ich die Deko vergessen habe, was den Küchlein trotzdem keinen Abbruch tat...

Du brauchst dafür:

- 180 g Zucker
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- Abgerieben Schale einer Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 150 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Pkg Backpulver
- ¼ Glas Erdbeermarmelade
- 2 Fläschchen Rumaroma
- 200 g (Koch-) Schokolade
- 60 g Butter
- Deko nach Belieben, zB Zuckerkügelchen oder weiße Schokolade

Und so geht´s:

- Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Zucker, Eier, Salz, Zitronenschale & Rumaroma gut mitander verquirlen, bis die Masse schaumig ist
- Mehl, Mandeln und Backpulver miteinander vermischen und unter die Eiermasse heben
- In eine eingebuttrerte Form geben und für 25-30 Minuten backen
- Kuchen kurz auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Backrost weiter auskühlen lassen
- Kuchen horizontal in der Mitte durchschneiden und den oberen Teil abnehmen
- Erdbeermarmelade mit Rumaroma gut vermischen und auf den unteren Teil des Kuchens aufstreichen
- Den oberen Teil wieder auflegen und in kleine quadratische Würfel schneiden

- Kochschokolade und Butter im Wasserbad oder einem Schokofondue-Geschirr zum Schmelzen bringen und gut miteinander vermischen
- Einen Kuchenwürfel nach dem anderen rundum mit Schokolade bestreichen und auskühlen lassen
- Und macht es besser als ich - vor dem Backen hatte ich mir die Deko zurechtgelegt, aber vor dem Auskühlen vergessen ;-) - und hätte ich weiße Schokolade gehabt, hätte ich diese noch mit einem Spritzbeutel oder einfach einem Löffel in schmalen Linien drübergezogen