

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Randen-Schokoladenkuchen



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Randen mit einer Raffel fein raffeln
2. 200 g Schokolade mit 100 g Butter schmelzen und beiseitestellen
3. Eigelb mit Zucker in einer Schüssel ca. 4 Minuten schaumig rühren
4. Flüssige Schokolade und geraffelte Randen unter die Eigelbmasse mischen
5. Eiweisse mit einer Prise Salz steifschlagen, dabei 3 EL Zucker schrittweise dazugeben
6. Eiweisse in Kuchenmasse geben und vorsichtig unterrühren
7. Gemahlene Mandeln und Backpulver dazugeben und zu einer homogenen Masse vermischen
8. Kuchenmasse in eine ausgebutterte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50 Minuten backen

Zutaten

200 g	schwarze Schokolade
100 g	Butter
4	Eigelbe
100 g	Zucker
300 g	Randen
4	Eiweiss
3 EL	Zucker
100 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
100 g	Vollrahm
100 g	schwarze Schokolade

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 9.** Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen und Springform entfernen
- 10.** 100 g Vollrahm erhitzen, Schokolade begeben und vom Herd nehmen; gut verrühren, damit die Schokolade schmilzt
- 11.** Glasur über Kuchen giessen und auskühlen lassen