



Landbier-Schokokuchen

Zutaten:

Für den Teig

300 g Zartbitterschokolade (70% Kakaoanteil)
300 g Butter
250 g Rohrzucker
Mark einer Vanilleschote
5 Eier
3 Eigelb
1 Prise Salz
5 EL Mehl

80 ml Landbier (z.B. von Bruch)

4-5 EL Landbier Creme Caramel (Fruchteria, oder z.B. Bonne Maman Caramel-Brottaufstrich)

Für das Baiser

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Puderzucker
150 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 160°C vor. Legt den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier aus und fettet die Ränder ein.
2. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, rührt Ihr den Zucker und das Vanillemark mit ein.
3. Eier, Eigelbe und Salz in einer Extraschüssel mit einer Gabel verquirlen und unter ständigem Rühren die Schokoladenmasse hinzugeben.
4. Anschließend gebt Ihr das Mehl und das Landbier hinzu und verrührt alles zu einem homogenen Teig.
5. Gebt den Teig in Eure Springform und ab damit in den Ofen für 20 Minuten.
6. Währenddessen könnt Ihr die Eiweiße und das Salz mit einem Handmixer steif schlagen. Siebt den Puderzucker nach und nach dazu und schlagt weiter bis der Eischnee glänzt und fest geworden ist. Hebt danach vorsichtig die Mandeln unter.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

7. Stellt den Eischnee beiseite und nehmt die Springform aus dem Ofen. Nun müsst Ihr mit einem spitzen Gegenstand (z.B. Rouladennadel) den Teig durchlöchern. Aber vorsichtig, nicht bis zum Boden durchstechen.
8. Wärmt die Karamellcreme bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf auf, sodass sie richtig flüssig wird. Anschließend gießt Ihr sie über den Schokoteig. Sobald sie sich gut verteilt hat, könnt Ihr den Eischnee gleichmäßig auf den Schokoteig streichen.
9. Ab damit in den Ofen für weitere 20 Minuten, bis das Mandelbaiser goldbraun ist.
10. Lasst den fertigen Kuchen mindestens noch 15 Minuten in der Form auskühlen.

