

**Name: Ralf F.-M.**

## **AMERIKANISCHER SCHOKOLADENKUCHEN**

### **Zutaten:**

**Für den Teig:**

**125 g Kuvertüre, in Stücke  
gebrochen**  
**150 g Butter oder Margarine**  
**350 g Zucker**  
**1 Päckchen Vanillezucker**  
**4 Eier**  
**150 g Weizenmehl**  
**1 Teelöffel Backpulver**  
**100-150 g gehackte Mandeln**  
**(nach Geschmack zusätzlich**  
**auch 60 g Rosinen)**  
**Puderzucker zum Bestäuben**  
**oder weiße u./o. dunkle**  
**Kuvertüre**

### **Anleitung:**

- 1. Eine rechteckige  
Auflaufform (Ein Backblech mit  
hoher kante tut es auch) mit  
Pergamentpapier auslegen,  
darauf achten, dass das  
Pergament etwas übersteht.**
- 2. Kuvertüre und Butter oder  
Margarine im Wasserbad oder in  
der Mirkowelle zerlaufen lassen  
und zu einer glatten Masse  
verrühren.**
- 3. Schokolade aus dem  
Wasserbad nehmen, Zucker,  
Vanillezucker und die verquirlten  
Eier einrühren.**
- 4. Mehl zusammen mit dem  
Backpulver in die Masse sieben  
und unterziehen, danach die  
gehackten Mandeln (und  
Rosinen) dazugeben.**
- 5. Die Schokoladenmasse in  
die Auflaufform geben und im  
vorgeheizten Backofen bei 180  
Grad ungefähr 45-50 Minuten  
backen, bis der Kuchen sich von  
der Form zu lösen beginnt**
- 6. Nach dem Abkühlen den  
Kuchen großzügig mit dem  
Puderzucker bestäuben und in  
Würfel oder Streifen schneiden.  
In einer luftdichten Dose hält er  
eine Woche lang ( ohne Rosinen  
hält er bei uns auch 4-5 Wochen,  
wird nur etwas trockener)  
Dieser Kuchen lässt sich auch  
einfrieren. In diesem Fall sollte  
das Bestäuben mit Puderzucker  
(wenn diese Art der Verzierung  
gewünscht ist) erst nach dem  
Auftauen vorgenommen werden.**