

# ♥ ENGLISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

## À LA MIXAELA FÜR GEÜBTE MIT 2 MIXTÖPFEN

Für TM31/TM5/TM6 | 12/18 Stücke | 30 Minuten | 45 Min. Backzeit plus Abkühlzeit

Tipp: **Mixtopf #1** und **Mixtopf #2** sind im Rezept farbig markiert. Wer sich nicht sicher ist, markiert zum Beispiel **Mixtopf #2** mit einem kurzen Band um den Mixtopfgriff. Es ist aber einfacher, als es klingt ☺

### ZUTATEN

Springform 26cm | **Backform ca. 24 x 35 cm (x 1,5)**

200 g   <b>300 g</b>	Mandeln, ganz
175 g   <b>260 g</b>	Vollmilch-/Zartbitterschokolade, in Stücken ★
125 g   <b>185 g</b>	Butter, in Stücken
125 g   <b>185 g</b>	Haushaltszucker
4   <b>6</b>	Eier, Größe M, getrennt
1 Prise	Salz
5 EL   <b>7 EL</b>	Aprikosenmarmelade, samtig fein
50 g   <b>75 g</b>	Vollmilch-/Zartbitterschokolade, in Stücken ★
50 g   <b>75 g</b>	Butter, in Stücken

Bunte Schokolinsen oder andere essbare Dekoration nach Bedarf

★ Die Schokolade nach Geschmack auswählen, wir persönlich bevorzugen eine Mischung aus mehreren Schokoladensorten – nicht zu süß und nicht zu herb. Je hochwertiger die Schokolade, desto besser der Kuchen.

### ZUBEREITUNG

1. Die Backform buttern und mit Semmelbrösel oder Mandelmehl austreuen.
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Mandeln im **Mixtopf #1** 10 Sek. | Stufe 10 mahlen und umfüllen. Diesen Mixtopf auf die Seite stellen.
4. Rühraufsatz in den fettfreien **Mixtopf #2** einsetzen, darin das Eiweiß mit der Prise Salz 4 Min. | Stufe 3,5 zu Schnee schlagen. Eischnee umfüllen und diesen Mixtopf spülen und trocknen!
5. Schokolade in den sauberen **Mixtopf #2** geben und 10 Sek. | Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Danach ca. 3-4 Min. | 50°C | Stufe 2 schmelzen und den Topf mit der geschmolzenen Schokolade auf die Seite stellen.

6. Butter und Zucker in **Mixtopf #1** geben und **1 Min.** | **Stufe 3,5** schaumig rühren.
7. Eigelb und Mandeln zur Butter-Zucker-Mischung hinzufügen und **30 Sek.** | **Stufe 2,5** vermischen.
8. Die Masse mit dem Spatel nach unten schieben und Vorgang wiederholen.
9. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben und **30 Sek.** | **Stufe 2,5** | **Linkslauf** unterrühren. Den **Mixtopf #2** für den Schokoladenüberzug auf die Seite stellen.
10. Zum Schluss noch den Eischnee zum Teig dazugeben und vorsichtig mit dem Spatel unterheben.
11. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und ca. **40-45 Minuten bei 180 °C** auf Sicht backen.

*Tipps: Wenn der Kuchen innen noch ein wenig flüssig bleiben soll, die Backzeit reduzieren. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, nach 30 Min. mit Alufolie abdecken. **Mixtopf #1** ist jetzt fertig und darf gespült werden.*

12. Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Schokolade mit der Butter in **Mixtopf #2** ca. **2 Min.** | **50 °C** | **Stufe 2** schmelzen. Die Aprikosenmarmelade auf dem Kuchen verteilen und mit der Schokolade vorsichtig überziehen. Nach Bedarf mit bunten Schokolinsen o.ä. verzieren.

