



Hier und heute

Saftiger Schokokuchen ohne Mehl mit Beerensauce

Marcel Seeger macht einen Schokoladenkuchen ganz ohne Mehl. Unser Konditormeister zeigt, wie er besonders schön saftig gelingt und verfeinert ihn mit selbstgemachter Beerensauce.

Das Rezept

Saftiger Schokoladenkuchen (ohne Mehl) mit Beerensauce

von Marcel Seeger für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Die Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 180 g Kuvertüre, dunkel (alternativ Zartbitterschokolade)
- 120 g Zucker
- 50 g Vanillezucker
- 60 g Haselnüsse gemahlen, alternativ Mandeln
- 4 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und 6 cm Höhe mit Backpapier einschlagen und auf ein Blech stellen oder alternativ eine Springform verwenden.

Die Kuvertüre hacken.

Die Butter in einem Topf zerlassen. Dann die gehackte Kuvertüre zugeben und in der Butter schmelzen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit der Prise Salz zu einem steifen Schnee aufschlagen. Zucker, Vanillezucker und die gemahlene Haselnüsse in die Schokoladenmischung rühren. Dann die Eigelbe einrühren und anschließend den steif geschlagenen Eischnee unterheben. Den fertigen Teig in die Backform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Bevor Sie die Form entfernen, den Kuchen auskühlen lassen. Zum Schluss nach Belieben dünn mit Puderzucker besieben.

Rote Beerensauce mit Anis

- 250 g TK-Beerenmischung
- 50 ml Apfelsaft
- 25 g Zucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas gemahlene Anis, alternativ Anislikör

Zubereitung

Die Beeren auftauen. Dann mit Apfelsaft, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Anis in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab durchmischen. Anschließend die Mischung durch ein Sieb passieren um Fruchtkerne abzufangen.

Die Beerensauce abgedeckt zwei Stunden ziehen lassen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann. Vor dem Servieren die Sauce noch einmal kurz aufmischen und zum Schokokuchen reichen.