

## Schoko Mandel Schnitten

Hallo! eigentlich passt Schokolade ja gar nicht zu diesem Wetter:  
Aber trotzdem muss es mal ein Kuchen mit Schokolade sein:  
Denn sagen für die Schoko-Mandel und Schnitten umso schneller  
zu essen, so ein Pech Mandel auch  
Gut ist es, wird aber momentan sowie nur Eis gelutscht. Ich  
Wann ich den Backofen einschaltete. Ich hab schon was gebackt  
Wohnen den Temperaturen noch am angenehmsten der Früh. Da ist es  
keine Kälte schon Hitze als nicht. Heute mich über die Wärme  
die hier von der Sonne strahlen kann. Beim Arbeiten ist mir  
die toten, lauen Abende auf der Terrasse genießen.



# Schoko Mandel Schnitten

Zutaten:

130 g Butter

140 g Zucker

2 Pkg. Vanille Zucker

5 Eier

50 g Mehl

150 g geriebene Mandeln

1 KL Backpulver

100 g Himbeermarmelade

200 g Backschokolade

Butter

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Dotter unterrühren. Gut cremig rühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen und eistofffreiweise unterheben. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Bei 180°C für 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Kuchen in 4 gleiche Teile schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier die Himbeermarmelade aufstreichen und oben mit Schokolade bestreichen. In die Schokoladenglasur die Schokolade in Wasserbad schmelzen und so viel Butter hinzugeben bis sie leicht mit einem Gabelmuster in die Schokoladenglasur drücken kann. Die Schokolade fest werden lassen und dann den Kuchen in Schnitten schneiden.



Durch die Marmelade werden die Schnitten soooo saftig  
herzlich. Ich mag die Säure der Himbeeren sehr gerne.



Die Veilchen habe ich schon im Frühjahr gekauft. Da haben sie mich ein paar Natzi'sen in meine Hauseingangsfläche gepflanzt. Die meisten waren dabei. Ich sie in große Töpfe und sie düngen und sie blühen prächtig.

