

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 so wie nur Eis gelutscht. Ich
wäre bei den Backofen einschalten. Ich eh schon war gar nicht
von den Temperaturen noch am angenehmsten der Früh. Da ist es
keine Kälte schon Hitze als nicht. Heute mich über die Wärme
auf vier von mir strecken kann. Beim Arbeiten ist die Hand
die totten, 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 ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Kuchen in 4 gleiche Teile schneiden. Auf einem dieser Teile mit Schokolade bestreichen. Auf dem streichen und mit der Himbeermarmelade bestreichen. In die Schokoglasur die Schokolade bestreichen und so viele Butter hinzugeben bis sie in Wasserbad schmelzen. Gabelmuster in die Schokoglasur drücken und dann mit einer Schokolade fest werden lassen und dann den Kuchen in Schnitten schneiden.



Durch die Marmelade werden die Schnitten soooo saftig
herlich. Ich mag die Säure der Himbeeren sehr gerne.
Herzlich, Ihr Konstantin



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 gepflanzt. Jetzt stehen sie auf der Terrasse. Hin und wieder etwas düngen und sie blühen prächtig.

