

## Heidelbeer-Schokokuchen

20 dag dunkle Schokolade  
12 dag Butter  
15 dag Staubzucker  
15 dag gemahlene Mandeln  
2 Esslöffel glattes Mehl  
5 Eier  
30 dag Heidelbeeren  
1 EL Kristallzucker



Vorbereitung: Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in Stücke teilen und im Wasserbad schmelzen. (Wenn es schneller gehen soll: Die Schokolade in der Mikrowelle bei 600 Watt zwei Minuten erwärmen). Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Butter, Staubzucker und Eidotter mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Die geriebenen Mandeln, das Mehl und die flüssige Schokolade unterrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen und unter die Schoko-Mandel-Masse rühren.

Den Teig in die Springform füllen, mit zwei Dritteln der Heidelbeeren belegen.

30 Minuten im auf 190 Grad vorgeheizten Backrohr backen.

Nach 30 Minuten die restlichen Heidelbeeren und den Kristallzucker auf dem Kuchen verteilen und nochmals 10 Minuten im Rohr backen.

Aus dem Rohr nehmen und den Kuchen am besten noch lauwarm servieren.

Gutes Gelingen!