



Julia Naumann

Spanische Vanille

ZUTATEN

100 g gehackte Schokolade
60 g gehackte Mandeln
110 g Mehl
70 g Butter
180 g Marzipanrohmasse
60 g Zucker
1 Vanilleschote
7 Eigelb
6 Eiweiß
125 g Zucker

Springform mit 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

ZUBEREITUNG

Die gehackte Kuvertüre, die Mandeln und das Mehl gut vermischen. Butter, Zucker, Marzipan und das Vanillemark schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach dazugeben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen. Etwas Eischnee unter die Masse heben, dann das Mandel-Mehl-Gemisch unterheben und zum Schluss den restlichen Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form geben und bei 180°C für 40 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker abstauben oder mit 100 g geschmolzener Schokolade überziehen.