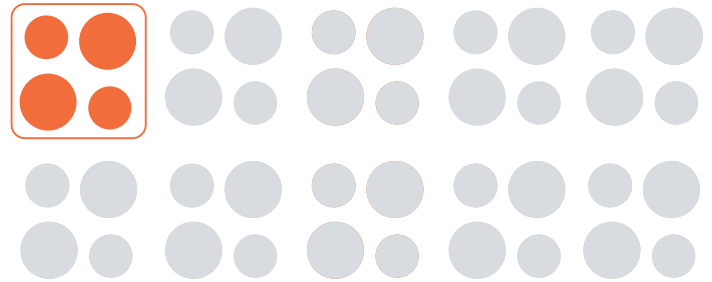


ZUTATEN



CHILI-SCHOGGIKUCHEN (MARGS HOT CHOCOLATE POWERCAKE)

Ein "Gellingt-garantierter"-Rezept von Marc Boehler

Zutaten für 4 Personen

200 g schwarze Schokolade (mind. 70 Prozent Kakao-Anteil)
200 g Butter
250 g Palmzucker (oder 250 g Fruchtzucker)
200 g gemahlene Bio-Mandeln
6 EL Marronimehl (oder normales Mehl)
4 Eier (kleine: 5)
0,5 Bräcken Backpulver
2 Stängel Vanille
2 gestrichene TL Cayenne-Pfeffer (oder Chili-Pulver, je nach erwünschter Schärfe)
2 Prisen Salz

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter über dem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen.
2. Vanillestängel aufschneiden und das Mark zum Butter-Schoggi-Gemisch geben (Verwertung Stängel: siehe Küchentrick 77/Nr: 74). Gut vermischen, sodass die Butter, die Vanille und die Schokolade eine homogene Masse bilden.
3. Zucker, Mandeln, Mehl, Backpulver, Pfeffer, Salz vermischen. Die Schoko-Butter-Vanillemasse unterrühren.
4. In der Schoko-Schüssel die Eier aufschlagen und verquirlen. Ebenfalls mit der Schoggi-Masse vermengen.
5. Cakeform (35 cm Länge) mit Backpapier auslegen und Kuchenmasse einfüllen. Bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) 40 – 50 Minuten backen (nach Belieben darf der Teig innen noch etwas klebrig oder aber auch gut durchgebacken sein).
6. Entweder sofort servieren. Oder: Nach dem Backen 5 Stunden auskühlen lassen. Dann in Haushaltspapier und Alufolie luftdicht verpacken und etwa 4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Vier Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und beispielsweise mit einer Kugel Vanilleglace anrichten.

Varianten:

Beim Pfeffer nach Belieben variieren. Beispielsweise kann man etwas Rosa-Pfeffer begeben, wenn der Kuchen einer belgischen Nobelschokolade gleichen soll. Oder man gibt dem Kuchen eher eine Lebkuchennote: Statt Pfeffer 1 TL

gemahlener Kardamon und Koriander begeben.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG