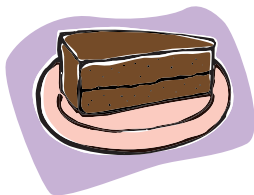


KUCHEN



FESTLICHE SCHOKOLADENROLLE

75 g Mehl
30 g ungesüßtes Kakaopulver
1 Teelöffel Backpulver
Teelöffel Salz
3 Eier
150 g Kristallzucker
Puderzucker zum Bestäuben

FÜLLUNG

250 ml Schlagsahne
2 Esslöffel Puderzucker
1½ Teelöffel Brandy oder Ganache (S. 55)
(wahlweise)

Ein etwa 25 × 38 cm großes, tiefes Backblech leicht einfetten, mit Backpapier auslegen und das Papier ebenfalls fetten. Ofen auf 190 °C vorheizen. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver und Salz zusammen in eine Rührschüssel sieben. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und diese dann in ein köchelndes Wasserbad stellen. Kristallzucker nach und nach zugeben und alles so lange schlagen, bis die Mischung dick wird und schwer

vom Kochlöffel fällt. Von der Kochstelle nehmen und vorsichtig unter die bereitgestellte Mehlmischung heben. Die Masse gleichmäßig in der Form verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 14 Minuten backen oder so lange, bis sich die Oberfläche des Kuchens auf leichten Fingerdruck wieder nach oben wölbt. Ein Küchenhandtuch mit dem Puderzucker bestreuen. Kuchen an den Rändern aus der Form lösen und auf das Tuch stürzen. Form entfernen und Backpapier abziehen. Zu harte Ränder des Kuchens abschneiden und die ganze Platte mit Hilfe des Tuchs aufrollen, dabei an einem schmalen Ende beginnen. Auf einem Metallgitter vollständig abkühlen lassen. Schlagsahne mit Puderzucker und, je nach Geschmack, mit Brandy oder Ganache aufschlagen. Auf dem Kuchen verteilen, dabei einen knappen Zentimeter an den Rändern frei lassen. Kuchen (ohne Tuch) aufrollen und auf eine Servierplatte legen. Bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

ERGIBT ETWA 8–10 PORTIONEN.



SCHOKOLADENKUCHEN FÜR ENGEL

12 Eiklar

90 g Puderzucker

75 g Tasse Mehl

30 g ungesüßtes Kakaopulver

1½ Teelöffel Weinsteinbackpulver

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Vanillearoma

½ Teelöffel Bittermandelaroma

200 g extrafeiner Zucker

Schokoladenspritzglasur (S. 62)

Eier trennen, das Eiklar in eine große Rührschüssel geben und auf Zimmertemperatur bringen. Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine ganz saubere Napfkuchenform (Durchmesser 22 cm) bereitstellen. Puderzucker, Mehl und Kakaopulver dreimal miteinander durch ein Sieb geben. Weinsteinbackpulver und Salz zu den Eiklar geben und alles so lange schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Vanille- und Bittermandelaroma hinzufügen. Extrafeinen Zucker, immer 2 Esslöffel auf einmal, zugeben und unterschlagen, bis das Eiweiß steif und glänzend ist. 2 bis 3 Esslöffel von der Mehl-

mischung auf die geschlagenen Eiklar geben und vorsichtig unterziehen. Fortfahren, bis die gesamte Mehlmischung eingearbeitet ist. Die Masse behutsam in eine ungefettete Napfkuchenform geben und im vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten oder so lange backen, bis sich die Oberfläche des Kuchens nach leichtem Fingerdruck wieder nach oben wölbt. Backform auf ein Gitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen mit einem langen dünnen Spachtel von den Seiten der Form lösen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Backpapier unter den Rand des Kuchens schieben. Lose Krümel mit einem Backpinsel vom Kuchen abbürsten. Schokoladenspritzglasur oben auf den Kuchen geben, und an den Seiten herunterlaufen lassen. Backpapier vorsichtig entfernen.

ERGIBT ETWA 14 PORTIONEN.

SCHOKOLADENFANTASIE OHNE MEHL

180 g Zartbitterschokolade, zerkleinert

200 g Zucker

10 Eier, getrennt

3 Esslöffel Cognac (wahlweise)

500 g fein gehackte Pecan- oder Walnüsse

Schokoladenspritzglasur (S. 62)

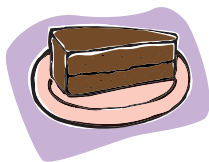
Nusshälften zum Dekorieren

Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine Backform (26 cm) leicht fetten. Schokolade in einem schweren Kochtopf auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Leicht abkühlen lassen. Zucker und Eigelbe in eine Rührschüssel geben und so lange schlagen, bis die Masse dick wird und gut vermischt ist. Schokolade und Cognac (nach Wunsch) einrühren. Nüsse einarbeiten. Eiweiß steif schlagen. Vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben und alles in die vorbereitete Springform geben. Im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde lang oder so lange backen, bis sich die Oberfläche in der Mitte des Kuchens auf leichten Fingerdruck wieder nach oben wölbt. In der Form abkühlen lassen, bis sich die Kuchenränder vom Rand lösen. Mit

einem Messer den ganzen Rand von der Form lösen. Den Kuchen auf dem Boden der Springform stehen lassen und vollständig auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann ein großes Stück Backpapier unter das Gitter legen und Schokoladenspritzglasur auf dem Kuchen verteilen. Die Oberfläche des Kuchens mit halben Nüssen garnieren.

ERGIBT ETWA 10–12 PORTIONEN.

Anmerkung: Die Portionen sollten nicht zu groß sein, da der Kuchen sehr reichhaltig ist.



MOKKA-KÄSEKUCHEN

Knusprige Schokokrümel (S. 124)

240 g Zartbitterschokolade

1 Esslöffel Instantkaffee

750 g Frischkäse, glattgerührt

150 g Zucker

3 Eier

3 Esslöffel Mehl

250 ml Schlagsahne

½ Teelöffel Vanille- oder Bittermandelaroma

*Zum Dekorieren: Schokoröllchen (S. 13) und/
oder geschlagene Sahne, mit oder ohne Schokoladengeschmack (wahlweise)*

Ofen auf 175 °C vorheizen. Die Krümel nach Anweisung vorbereiten. Eine Springform (22 cm) leicht fetten und die Krümelmischung auf dem Boden und knapp 3 cm an den Seiten der Form andrücken. 8 bis 10 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Schokolade schmelzen, von der Kochplatte entfernen und zum Abkühlen beiseite stellen. Kaffee in 3 Esslöffel kochendem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Frischkäse und Zucker in eine Rührschüssel

geben und schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzufügen, dabei jedes Mal gut schlagen. Mehl zugeben und so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Bereitgestellte Schokolade und den Kaffee untermischen. Sahne und Vanillearoma zufügen und etwa 3 Minuten lang schlagen, bis sich alles gut verbunden hat. Über die abgekühlten Krümel gießen und im vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen. Ofen ausschalten und den Kuchen noch 1 Stunde im geschlossenen Ofen lassen. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zudecken und bis zum Servieren im Kühlschrank lagern. Mit einem Messer den Rand des Kuchens von der Form lösen und den Rand der Springform entfernen. Mit Schokoröllchen und/oder – nach Wunsch – mit geschlagener Sahne garnieren.

ERGIBT ETWA 12–18 PORTIONEN.



REICHHALTIGER TEUFELSKUCHEN

120 g Edelbitterschokolade

250 g Mehl

1½ Teelöffel Backnatron

½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Salz

120 g weiche Butter

200 g brauner Zucker

3 Eier

½ Teelöffel Vanillearoma

300 ml Buttermilch

225 g gehackte Pecannüsse (wahlweise)

Füllung für Kuchen mit drei Schichten

(S. 48, am besten ohne Pecannüsse)

Ofen auf 175 °C vorheizen. Drei runde Kuchenformen (20 cm) leicht fetten und mehlen. Schokolade schmelzen. Mehl, Backnatron, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel sieben. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier, Schokolade und Vanillearoma hineingeben und so lange schlagen, bis sich alles zu einer einheitlichen Masse verbunden hat. Abwechselnd Mehlmischung und Butter unterziehen, bis die Masse

weich ist. Pecannüsse unterrühren. Masse gleichmäßig in die vorbereiteten Formen füllen und etwa 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen oder so lange, bis sich die Oberfläche des Kuchens nach leichtem Fingerdruck wieder nach oben wölbt. Auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Spachtel die Ränder von der Form lösen und die Kuchen zum vollständigen Abkühlen auf Gitter stürzen. Füllung zubereiten. Den ersten Kuchen mit der Unterseite nach oben auf eine Kuchenplatte legen und mit Füllung bedecken. Mit der zweiten Schicht wiederholen. Ganz oben die dritte Schicht mit der Oberseite nach oben legen und den gesamten Kuchen, auch die Seiten, mit der restlichen Füllung überziehen.

ERGIBT ETWA 8–10 PORTIONEN.



SCHOKOLADENBISKUIT

120 g Butter

6 Eier, Zimmertemperatur

300 g Zucker

110 g ungesüßtes Kakaopulver

100 g Mehl

1 Teelöffel geriebene Zitronenschale

1 Teelöffel Weinsteinbackpulver

Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine Springform (26 cm) leicht fetten. Mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Eier trennen und die Eiweiße in eine große Rührschüssel gießen. Eigelbe in eine separate Schüssel geben und so lange schlagen, bis sie ganz hell geworden sind. Zucker zugeben und schlagen, bis die Masse dickflüssig und weich ist. Kakaopulver mit Mehl mischen und zweimal sieben. Jeweils eine kleine Menge davon auf die geschlagene Ei-Mischung streuen und unterziehen. Die gekühlte Butter und die Zitronenschale vorsichtig unterziehen. Eiweiße schaumig schlagen. Weinsteinbackpulver hinzufügen und so lange schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Die Eiweiß-Backpulver-Mischung unter den

Teig heben. Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen 35 Minuten oder so lange backen, bis sich die Oberfläche des Kuchens nach leichtem Fingerdruck wieder nach oben wölbt. In der Form auf einem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Messer den Kuchenrand von der Form lösen, den Seitenring entfernen und den Kuchen auf das Kuchengitter stürzen. Unterseite der Backform entfernen, das Backpapier abziehen und zum Abkühlen beiseite stellen. Nach Belieben mit Glasur überziehen oder als Grundlage für die Schwarzwälder Kirschtorte verwenden (S. 30).

ERGIBT ETWA 8–10 PORTIONEN.

Anmerkung: Ein Biskuitteig unterscheidet sich von anderen Kuchenteigen dadurch, dass keine Backtriebmittel verwendet werden. Deshalb müssen die Eier besonders gut geschlagen und die anderen Zutaten behutsam untergezogen werden, um die Luft in der Masse zu bewahren. Luft, die in die Biskuitmasse geschlagen wurde, dehnt sich im Ofen aus, sodass sich das Volumen verdreifachen kann.



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

- 1 Schokoladenbiskuit (S. 28)*
- 2 Gläser Schattenmorellen je 450 ml*
- 2½ Esslöffel Stärke*
- ½ Teelöffel Zimt*
- 3 Esslöffel Kirschwasser*
- 375 ml Schlagsahne*
- 2 Esslöffel Puderzucker*
- Schokoröllchen zum Dekorieren (S. 13)*
(wahlweise)

Schokoladenbiskuit dreimal der Länge nach durchschneiden. Schattenmorellen abtropfen lassen, Kirschsafft auffangen. Von dem Saft 1 Tasse in einen Kochtopf gießen. 12 Kirschen zur Dekoration abnehmen und beiseite stellen. Die übrigen Kirschen halbieren. Stärke und Zimt zum Kirschsafft geben und glatt rühren. Auf kleiner Flamme unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen, bis die Mischung andickt und anfängt zu kochen. Die halbierten Kirschen hinzufügen und etwa 2 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen das Kirschwasser einrühren. Sahne schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

Zucker zugeben und steif schlagen. Die untere Kuchenschicht auf eine Kuchenplatte legen. Ungefähr drei Viertel der geschlagenen Sahne darauf verteilen. Die zweite Schicht darüber legen und Kirschenmischung darauf verteilen. Mit der letzten Schicht bedecken, die Oberfläche und die Seiten der Torte mit der restlichen Schlagsahne überziehen. Mit den beiseite gestellten ganzen Kirschen und den Schokoröllchen nach Belieben garnieren.

ERGIBT ETWA 8–10 PORTIONEN.



SCHOKOLADENKUCHEN DE LUXE

*90 g Zartbitterschokolade
400 g Zucker
175 g Mehl
80 g ungesüßtes Kakaopulver
1½ Teelöffel Backpulver
1½ Teelöffel Backnatron
1 Teelöffel Salz
250 ml Milch
125 ml Pflanzenöl
2 Eier, verquirlt
1 Teelöffel Vanillearoma
250 ml kochendes Wasser
Fondant (S. 58)*

Ofen auf 175 °C vorheizen. Zwei Backformen (18 cm) leicht einfetten und mehlen. Schokolade in einem kleinen schweren Kochtopf schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Zucker, Mehl, Kakao, Backpulver, Backnatron und Salz in die große Rührschüssel der Küchenmaschine geben und rühren, bis alles gut vermischt ist. Milch, Pflanzenöl, Eier, Vanillearoma und beiseite gestellte Schokolade zufügen und rühren,

bis alles gut gemischt ist. Das kochende Wasser einrühren. In die vorbereitete Backform gießen und 30 Minuten oder so lange backen, bis die Oberfläche des Kuchens nach leichtem Fingerdruck wieder zurückfedert. Form 10 Minuten auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Mit Fondant überziehen, wenn der Kuchen vollkommen abgekühlt ist.

ERGIBT ETWA 8–10 PORTIONEN.

Geraldine Weggemann

Die heiß geliebten Chocolate Chip Cookies wurden 1930 von Ruth Wakefield kreiert.



GESCHMOLZENER SCHOKOLADENKUCHEN

5 Eier

350 g Französische oder Belgische

Halbbitterschokolade

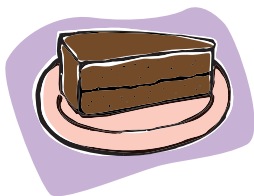
240 g Butter

200 g Zucker

2 Esslöffel Mehl

Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine Springform (26 cm) leicht einfetten und mehlen. Eier trennen und bereitstellen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen, vom Herd nehmen. Zucker, Mehl und 5 Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Zu der Schokoladenmischung geben und gründlich verrühren. Eiweiße so lange schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, und jeweils ein Drittel davon nacheinander vorsichtig in die Masse unterziehen. In die vorbereitete Spring-

form gießen und 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. In der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Rand der Springform entfernen und



den Kuchen mit der Unterseite der Backform auf eine Kuchenplatte stellen. Möglichst warm servieren.

ERGIBT ETWA 10 PORTIONEN.

Delphine Vaucanson, Elizabeth Poyet

Die Zeit und die Erfahrung, diese beiden großen Lehrmeister, haben indessen nachgewiesen, dass eine sorgfältig zubereitete Schokolade ein ebenso gesundes wie angenehmes Nahrungsmittel ist, das sich leicht verdaut ... dass sie besonders den Personen zuträglich ist, die großer geistiger Sammlung bedürfen, wie den Predigern, den Advokaten und namentlich den Reisenden...

JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN,
„Physiologie des Geschmacks“



UNGEBACKENER PRALINENKUCHEN

130 g Haselnusskerne

7 Esslöffel Kristallzucker

500 ml Schlagsahne

3 Esslöffel ungesüßtes Kakaopulver

2 Esslöffel Puderzucker

30 Löffelbiskuits, zerbrochen

100 ml Bourbon (wahlweise)

Eine Springform (22 cm) leicht fetten. Eine kleine Pfanne bei mäßiger Hitze auf den Herd stellen, die Nüsse hinzufügen und unter Schütteln in der Pfanne so lange erhitzen, bis die Außenhaut der Nüsse beginnt sich abzupellen. Die Nüsse aus der Pfanne nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen, bis man sie anfassen kann. Die Nusshäute entfernen. Die Pfanne sauber wischen und den Kristallzucker hineingeben, unter Umrühren erhitzen, bis der Zucker schmilzt und sich dunkel färbt. Nüsse hinzufügen und unter Umrühren weiter erhitzen, bis alles gut miteinander vermischt ist. Auf ein Stück Aluminiumfolie zum Abkühlen legen. 10 Nüsse für die Dekoration beiseite stellen und die übrigen Nüsse in die

Küchenmaschine geben. Grob reiben. Schlag-
sahne so lange schlagen, bis sich weiche Spitzen
bilden. Kakaopulver und Puderzucker zugeben
und die Sahne steif schlagen. 2 Tassen davon
abnehmen und für die Füllung in den Kühl-
schrank kalt stellen. Den Boden der vorbereiteten
Form mit den zerbrochenen Löffelbiskuits bedec-
ken. Löffelbiskuits wahlweise mit Bourbon trän-
ken, mit einer dünnen Schicht geschlagener Sahne
bedecken und mit 3 Teelöffeln der bereitgestell-
ten geriebenen Nüsse bestreuen. Schichtung noch
zweimal wiederholen, mit einer Schicht Löffelbis-
kuits abschließen, die ebenfalls wieder mit Bour-
bon getränkt werden können. Kuchen locker abde-
cken und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Zu-
letzt den Rand der Springform entfernen, den
Kuchen aber auf dem Boden der Form belassen.
Auf eine Kuchenplatte stellen und die Oberfläche
und die Seiten des Kuchens mit der restlichen
Schlagsahne überziehen. Die Oberfläche mit den
restlichen geriebenen Nüssen bestreuen und mit
den mit Zucker überzogenen Nüssen dekorieren.
Bis zum Servieren kühl stellen.

ERGIBT ETWA 10 PORTIONEN.



SCHOKOLADENMOUSSE- KUCHEN

1 Menge knusprige Schokokrümel (S. 124)

2 Teelöffel Instantkaffee

120 g Zartbitterschokolade

180 g Butter

5 Eier, Zimmertemperatur

500 ml Schlagsahne

3 Esslöffel Cointreau

2 Esslöffel Puderzucker

Schokoladenspritzglasur (S. 62)

Die Schokokrümel auf dem Boden einer Springform (26 cm) fest andrücken und wie im Rezept angegeben backen. Abkühlen lassen und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen. Instantkaffee in wenig heißem Wasser auflösen und zum Abkühlen beiseite stellen. Schokolade und Butter unter ständigem Umrühren in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen, bis die Zutaten gut miteinander vermischt sind. Zum Abkühlen beiseite stellen. Eier trennen, die Eiweiße in eine große Rührschüssel geben. Eigelbe gut aufschlagen und in die abgekühlte Kaffeemischung einrühren. In die gut abgekühlte Schokoladen-

mischung gießen, dabei ständig umrühren. In eine große Rührschüssel geben und beiseite stellen. Die Eiweiße so lange schlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Zwei Esslöffel vom geschlagenen Eiweiß in die Schokoladenmischung geben und gut umrühren. Einen kleinen Teil davon jeweils unter die restlichen Eiweiße heben. Schlagsahne schlagen, bis sie dick ist. Cointreau und Zucker zugeben und weiterschlagen, bis sie steif geworden ist. Vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben. Auf die abgekühlten Krümel geben, glatt streichen, zudecken und über Nacht kalt stellen. Zur Fertigstellung des Kuchens den Rand der Springform entfernen, den Kuchen auf dem Boden der Form stehen lassen. Kuchengitter auf Backpapier stellen und den Kuchen auf das Kuchengitter. Abgekühlte Schokoladenspritzglasur auf den Kuchen gießen, den Kuchen auf eine Kuchenplatte stellen und bis zum Servieren wieder in den Kühlschrank stellen.

ERGIBT ETWA 28–30 DÜNNE,
GEHALTVOLLE STÜCKE.



SCHOKOLADEN- BLECHKUCHEN

400 g Zucker

200 g Mehl

40 g ungesüßtes Kakaopulver

1 Teelöffel Backnatron

½ Teelöffel Salz

240 g Butter

125 ml Buttermilch

250 ml Wasser

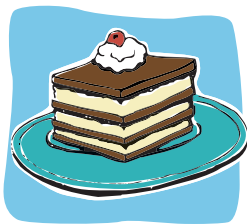
2 Eier, verquirlt

½ Teelöffel Vanillearoma

Überzug nach Wahl

Ofen auf 200 °C vorheizen. Trockene Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Butter in einer Pfanne mit 250 ml Wasser schmelzen lassen. In die trockene Mischung einrühren. Buttermilch,

Eier und Vanillearoma zugeben. Schlagen, bis sich eine weiche Masse ergibt. Auf ein gefettetes und bemehltes Backblech (ca. 25 × 38 cm) geben und im vorgeheizten Ofen 20 Mi-



nuten backen. In der Form 10 Minuten lang abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Je nach Geschmack mit Guss überziehen, solange der Kuchen noch warm ist.

ERGIBT ETWA 12 PORTIONEN.

*Der weltweite Schokoladenumsatz
erreicht jedes Jahr 5 Milliarden Euro.*



SCHOKOLADEN- KASTENKUCHEN

200 g Zucker

2 Eier

½ Teelöffel Vanillearoma

225 g Mehl

1 Teelöffel Backnatron

½ Teelöffel Salz

225 g Schmand

60 g Edelbitterschokolade, geschmolzen

80 g gemahlene Walnüsse



Ofen auf 175 °C vorheizen. Zucker, Eier und Vanillearoma so lange schlagen, bis alles gut vermischt ist. Mehl, Backnatron und Salz vermengen. Abwechselnd mit dem Schmand unter die Zuckermischung rühren. Schokolade und Walnüsse unterrühren. In eine gefettete Kastenform (ca. 25 × 12 cm) einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 65 Minuten oder so lange backen, bis an einem in die Mitte des Kuchens hineingesteckten Zahnstocher kein Teig mehr kleben bleibt. Backform etwa 10 Minuten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen



aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter
auskühlen lassen.

ERGIBT ETWA 8 PORTIONEN.

*Chemisch betrachtet, ist Schokolade
tatsächlich das vollkommenste
Nahrungsmittel der Welt.*

MICHAEL LEVINE



APRIKOSENKUCHEN

200 g weiche Butter

250 g Zucker

2 Eier

150 g Mehl

60 g ungesüßtes Kakaopulver

1 Teelöffel Backnatron

¼ Teelöffel Backpulver

¼ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Vanillearoma

250 ml Wasser

Aprikosenkonfitüre und Glasur nach Wahl

Ofen auf 175 °C vorheizen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander hineingeben und unterrühren. Trockene Zutaten miteinander vermengen und abwechselnd mit dem Wasser der Zuckermischung zugeben. Vanillearoma unterrühren. Zwei Backformen (22 cm) fetten und mehlen, den Teig einfüllen. 35 Minuten backen. In den Formen 10 Minuten auskühlen lassen. Aus den Formen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Konfitüre zwischen den Schichten verteilen und den Kuchen mit Glasur überziehen.

ERGIBT ETWA 8 PORTIONEN.

SCHOKOLADEN-MANDEL-ROLLE

500 ml Schlagsahne

2 Teelöffel Puderzucker

1/2 Teelöffel Bittermandelaroma

340 g grob gehackte Mandeln

250 g Schokoladenwaffeln

Ganze geschälte Mandeln zum Dekorieren

Schlagsahne fast steif schlagen. Zucker und Bittermandelaroma zufügen und Sahne steif schlagen. Gehackte Mandeln einrühren. Etwa einen halben Esslöffel geschlagene Sahne auf jeder Waffel verteilen. Waffeln auf einer rechteckigen Kuchenplatte vorsichtig übereinander schichten, so dass sie wie ein Baumstamm aufrecht stehen. Den oberen Teil sowie die Seiten des Stamms mit der restlichen Schlagsahne überziehen. Den oberen Teil zusätzlich mit ganzen Mandeln dekorieren. Mehrere Stunden kalt stellen. Zum Servieren in Tortenstücke schneiden.

ERGIBT ETWA 12 PORTIONEN.

