Schoko Mandel Schnitten

Hallo!
Eigentlich passt Schokolade ja gar nicht zu diesem Wetter. Aber trotzdem muss es mal ein Kuchen mit Schokolade sein: Ich sag nur Schoko-Junkie! Und da es gerade so heiß ist, muss man die Schoko-Mandel-Schnitten umso schneller aufessen, so ein Pech aber auch! Großteils wird aber momentan sowieso nur Eis gelutscht. Ich mag gar nicht lange in der Küche stehen und schon gar nicht wenn ich backen, dann meist gleich in der Früh. Da ist es von den Temperaturen noch am angenehmsten. Das klingt jetzt so, als würde ich mich über die Wärme eigentlich schon Hitze, nicht freuen. Ich liebe es generell warm und die Sonne, aber nur wenn ich nix zu tun habe und alle vier von mir strecken kann. Beim Arbeiten ist die Hitze nicht so toll. Aber hilft alles, das Beste daraus machen und 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 eßlöffelweise 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 zirka 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Den Kuchen in 4 gleiche Teile schneiden. Den untersten Teil mit Himbeermarmelade bestreichen. Kuchenteil darauf legen. So mit den restlichen Kuchenteilen fertig machen. Oben nochmals gut mit Himbeermarmelade bestreichen und mit der Schokoladenglasur bestreichen. Für die Schokoglasur die Schokolade im Wasserbad schmelzen und so viel Butter hinzugeben, bis eine leicht flüssige Glasur entsteht. Etwas antrocknen lassen und dann mit einer Gabel Muster in die Schokoglasur drücken. Schokolade fest werden lassen und dann den Kuchen in Schnitten schneiden.

Durch die Marmelade werden die Schnitten soooo saftig. Herrlich! Ihr könnt natürlich jede beliebige Marmelade nehmen. Ich mag die Säure der Himbeeren sehr gerne.

Die Veilchen habe ich schon im Frühjahr gekauft. Da haben sie mit ein paar Narzissen meine Hauseingangsverschönert. Da und noch sind schon waren habe ich sie in Töpfe umgepflanzt und jetzt stehen sie auf der Terrasse. Hin und wieder etwas düngen und sie blühen prächtig.