



## MEIN GENUSS



### Schoko Gewürzkuchen



#### It's a match!

It's a match! Das Pfefferkuchengewürz ist die perfekte Mischung für deinen Kuchen! Backen kinderleicht gemacht.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren.
- 3 200 g Zartbitterkuvertüre fein reiben und Marzipan-Masse fein würfeln. Beides mit der Eigelbmasse vermischen.
- 4 Mehl, Mandeln, Backpulver und Pfefferkuchen-Gewürz unterrühren. Eine Springform (ca. 24 cm) einfetten.
- 5 Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben und dann in die Kuchenform füllen. Den Kuchen ca. 70 Minuten backen. Gartest: Mit einem Holzspießchen in den Kuchen piksen, wenn kein Teig daran haften bleibt, dann ist der Kuchen fertig.
- 6 Auskühlen lassen und aus der Form lösen. Die übrige Zartbitter- und weiße Kuvertüre grob hacken und getrennt über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuchenoberfläche erst mit dunkler Kuvertüre überziehen und trocknen lassen. Dann mit der weißen Kuvertüre Kleckse aufsetzen und mit einem Holzspießchen marmorieren.

### Zutaten

6 Eier  
350 g Kuvertüre, Zartbitter  
100 g Kuvertüre, weiß  
100 g Marzipan-Rohmasse  
250 g Butter  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
3 TL Pfefferkuchengewürz  
250 g Mandeln, gemahlen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 25.10.2025.