

## Schokoladen-Mandel-Kirsch-Kuchen mit Baiserhaube

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Kuchen

60 g feines Kakaopulver  
250 g Butter, zimmerwarm  
120 ml kochendes Wasser  
1 Esslöffel Kirschlikör  
200 g plus 2 Esslöffel Zucker  
6 Eier, Größe M  
170 g gemahlene Mandeln  
80 g Kirschmarmelade  
1/2 Teelöffel Salz

#### Für die Baiserhaube

6 Eiweiß  
300 g Zucker  
1 Esslöffel Kirschlikör

Ein Kuchentraum, der einfach alles hat: saftigen, lockeren Kuchenteig, eine fruchtig-süße Note und dann das Beste – die cremige Baiserhaube. Herrlich! Und dabei ganz ohne Mehl.

- 1 -

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eine runde Backform (ca. 23 cm) mit Butter einfetten.

- 2 -

Kakaopulver in heißem Wasser auflösen und dann Kirschlikör unterrühren.

- 3 -

In einer zweiten (großen) Schüssel Zucker und Butter zu einer fluffigen Masse rühren. Eier trennen und Eigelbe nach und nach unterrühren. Kakao-Mischung und Mandeln dazugeben und alles gut verrühren.

- 4 -

Eiweiße mit einem 1/2 Teelöffel Salz schlagen, bis eine weiche Masse entsteht. 2 Esslöffel Zucker unterrühren und das Ganze steif schlagen. 1/4 des Eischnees unter den Teig heben, dann den Rest unterheben.

- 5 -

Den Teig in die Kuchenform umfüllen und 30 Minuten backen. Den Kuchen mit Backpapier abdecken und weitere 30 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher die Garprobe machen. Kommt er sauber wieder heraus, ist der Kuchen fertig. Mind. 45 Minuten abkühlen lassen.

- 6 -

In der Zwischenzeit für die Baiserhaube Eiweiß und Zucker in einem Wasserbad schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Masse weich ist. Kirschlikör unterrühren und den Eischnee steif schlagen.

- 7 -

Kirschmarmelade auf den Kuchen streichen und darüber den Eischnee leicht verwirbelt verteilen. Die Baiserhaube

# Schokoladen-Mandel-Kirsch-Kuchen mit Baiserhaube

mit einem Flambierbrenner oder unter dem Grill im Backofen leicht karamellisieren.