Süßes / Backen / Glutenfrei /

Schoko-Mandeltarte

Ich finde ja, dass der Duft von frischem Kuchen ein Zuhause sofort gemütlich macht. Wenn man irgendwo zu Besuch kommt, die Tür aufgeht und einem der Geruch von frisch Gebackenem in die Nase steigt, fühlt man sich sofort wohl. Gerade jetzt, wo es draußen kälter wird und die Tage kürzer werden, sehne ich mich wieder nach dieser Gemütlichkeit. Ich liebe es, an verregneten Nachmittagen zu Hause zu sein, Freunde einzuladen, mit Flynn auf dem Boden zu sitzen um Türme zu bauen und dazu ein Stück von dieser herrlichen Schoko-Mandeltarte zu essen. Im Sommer schmeckt der Kuchen toll mit Himbeeren, im Herbst und Winter mit Pflaumensauce oder Zimtsahne. Man braucht kaum Zutaten, er ist schnell zusammengerührt und dazu noch glutenfrei. Diese Tarte backe ich immer, wenn ich kein Risiko eingehen will und keine Lust auf Experimente habe. Denn sie gelingt immer und schmeckt immer und vor allem duftet die ganze Wohnung nach Mandeln und Schokolade…..

Zutaten für eine 26 cm Springform

- 100 gr - Vollmilchschokolade
- 100 gr - Zartbitterschokolade
- 200 gr - Butter
- 4 - Eier
- 200 gr - Mandelmehl
- 4 EL - Zucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 0.5 Päckchen - Backpulver

Zutaten für die Zimtsahne

- 200 ml - Schlagsahne
- 1 Prise - Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad, Umluft vorheizen.
2. Die Schokolade hacken und zusammen mit der Butter in einen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze, die Schokolade und die Butter, schmelzen.
3. Die Eier mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
4. In einer separaten Schüssel, die gemahlenen Mandeln, den Zucker, Vanillezucker und das Backpulver miteinander vermengen.
5. Die geschmolzene Butter-Schokoladenmischung zu den Eiern geben, dabei nicht aufhören zu rühren.

6. Nun die Mandelmischung dazugeben und alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
7. Eine Springform (ca. 26 cm Durchmesser) fetten und den Teig hineingeben. Anschließend für ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!).
8. In der Zwischenzeit die Sahne aufschlagen und etwas Zimt hineingeben.
9. Zusammen mit der fertigen Schoko-Mandeltarte servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia