

Saftiger Gewürzkuchen mit Schokolade - das Rezept

Zutaten:

- 2 Tassen Mehl
- je 1 Teelöffel Backpulver, Natron, gemahlener Zimt und gemahlene Nelken
- 2 Tassen Zucker
- 1 Prise Salz
- 1½ Tassen Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- 1½ Tassen zarte Haferflocken
- 80 g gehackte Mandeln
- 2 große, geriebene, säuerliche Äpfel
- 1½ Tafeln zarterherbe Schokolade (z.B. von Milka *Werbung unbezahlt/unbeauftragt)
- blanchierte Mandeln zum Garnieren

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Nelken, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen.
2. Das Öl dazu geben und mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.
3. Nach und nach die Eier unterrühren.
4. Haferflocken und gehackte Mandeln dazugeben und weiterhin alles gut verrühren.
5. Die Äpfel schälen, mit einer Küchenreibe reiben und unter den Teig heben.
6. Eine Springform mit ca. 24 cm Durchmesser entweder einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig in die Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft für ca. 50-55 Minuten backen.
8. Den Gewürzkuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Die Schokolade zerstückeln und über einem Wasserbad schmelzen.
10. Die flüssige Schokolade über den ausgekühlten Kuchen gießen, verteilen und glatt streichen.
11. Die blanchierten Mandeln in Blütenform auf dem Kuchen verteilen.
12. Damit der Schokoladenüberzug schneller fest wird, stelle ich den Kuchen für eine Weile in den Kühlschrank.

