

Schokokuchen mit Pistazienmarzipan

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.



Für die Königskuchen-Springform (30 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

All-in-Teig:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
200 g weiche Butter
50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
1 EL Amaretto (Mandellikör)
330 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
3 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
4 Eier (Größe M)
150 g Joghurt

Glasur:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
50 g Schlagsahne
1 EL Butter
3 EL Wasser
60 g Zucker

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Kuvertüre hacken und mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Pistazien fein mahlen und mit der Marzipan-Rohmasse und Amaretto verkneten. Form fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin, Kakao und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Eier, Joghurt und die Kuvertüre-Butter-Mischung hinzufügen und alles zunächst auf niedrigster, dann kurz auf höchster Stufe mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem Teig verrühren. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Die Pistazien-Marzipan-Masse in kleinen Stücken darauf verteilen und mit dem übrigen Teig bedecken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst den Rand lösen und entfernen.

3 Glasur:

Kuvertüre hacken. Sahne in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Butter und Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. In einem zweiten Topf Wasser mit Zucker aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Den Sirup zur Sahne geben, gut verrühren und erkalten lassen. Wenn die Masse dickflüssig wird, über dem Kuchen verteilen und mit den Pistazienkernen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Marzipan-Pistazienmasse zusätzlich mit 1 EL Pistazienöl verfeinern.
- Sie können den Kuchen auch in einer Kastenform (30 cm) backen. Dann nach dem Backen 10 Min. stehen lassen und dann aus der Form lösen.
- Der Kuchen kann max. 4 Tage aufbewahrt werden oder eingefroren werden.