

## Blaubeer-Schokokuchen



Klassiker mit beeriger Note

---

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

---

### Zutaten

- 300 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Backkakao
- 100 g Zartbitter-Schokolade, geraspelt
- 80 g Heidelbeeren

## Für den Guss

150 g Zartbitterkuvertüre  
Weiße Schokoraspeln

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Kastenform einfetten und mit Mehl ausstäuben.
3. Butter mit Zucker cremig schlagen.
4. Eier nacheinander unter Rühren dazugeben.
5. Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz und Kakao mischen und auf die Eimasse sieben. Alles gut verrühren.
6. Beeren waschen, trocken tupfen, kleinschneiden und zusammen mit der geraspelten Schokolade unterheben.
7. Teig in die Form füllen, glattstreichen und für 60-70 Minuten (Stäbchentest!) backen. Evtl. nach 50 Minuten den Kuchen mit Alufolie abdecken.
8. Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst danach aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Für den Guss die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Über den abgekühlten Kuchen geben und mit weißen Schokoraspeln bestreuen.