

# Schoko-Brownie-Kuchen mit Mandel und Feige

Und so wird er gemacht:

Zutaten (1 Blech / ca. 12 Stücke):

- 250 g Butter
- 200 g dunkle Kuvertüre (als histaminarme Variante empfehle ich weiße Kuvertüre!)
- 6 Eier
- 300 g brauner Zucker
- 100 ml Sahne
- 200 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100 g Dinkelflocken
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 100 g gehackte dunkle Kuvertüre (oder alternativ Weiße)
- 125 g Mandelkerne (ganz und geschält) oder alternativ Walnüsse
- 12 frische Feigen
- dunkle geschmolzene Schokolade zum Garnieren

Anleitung:

1. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Die Butter zusammen mit der Kuvertüre in einem Topf erhitzen und zum Schmelzen bringen. (Butter und Kuvertüre dürfen dabei nicht kochen). Zwischendurch umrühren. Sobald Butter und Kuvertüre geschmolzen sind und sich miteinander verbunden haben, den Topf von der Herdplatte nehmen und die Masse ein wenig auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Zucker zusammen mit den Eiern zu einer schaumigen Masse verrühren. Damit der Teig schön locker wird und aufgeht, sollte die Masse deutlich an Volumen zugelegt haben, um sie weiter zu verarbeiten. Das kann je nach Gerät einen Moment dauern.

3. Sind Butter und Kuvertüre etwas abgekühlt, wird im nächsten Schritt die Sahne hinein gegeben. Alles gut verrühren und nach und nach unter ständigem Rühren unter die Ei-Masse geben.

4. Anschließend Mehl, Dinkelflocken und Backpulver miteinander vermischen und ebenfalls löffelweise unter die Ei-Masse rühren.

5. Nun noch die grob zerhackte Kuvertüre und die Mandelkerne unter

Heben. (Wer möchte, kann die Mandelkerne vorher kurz anrösten). Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den fertigen Teig darin gleichmäßig verteilen. Nun die 12 Feigen in den Teig gleichmäßig verteilt hinein stecken. Das Backblech sollte nicht zu niedrig sein. Den Teig ca. 20-30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. (Dabei darauf achten, dass er noch saftig bleibt! Ich habe die Feigen dieses Mal nicht in den Kuchen gesteckt und mitgebacken, beides schmeckt auf alle Fälle wunderbar!)

6. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und mit einem Messer in gleichgroße Stücke teilen mit Schokolade garnieren und servieren.

Das Rezept ist wie ihr seht super einfach. Wer gerne ein wenig Schärfe hinzufügen mag, sollte noch ein wenig Chili in den Teig hineingeben. Außerdem könnt ihr statt der Mandeln Walnüsse hinein geben. Lasst eurer Phantasie einfach freien Lauf. Ich wünsche euch schon einmal viel Spaß beim Zubereiten und vor allem beim Verspeisen. 😊