Mandel-Schokoladen-Kuchen

Zutaten für 1 Rehrückenform:



Rührteig:
40 g Marzipanrohmasse
5 Eigelb
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
80 g Butter
je eine Messerspitze Zimt, Piment u. Salz
2 cl brauner Rum
5 Eiweiß
100 g Mehl
70 g geriebene Kuvertüre
90 g geriebene Mandeln

Außerdem:
100 g Aprikosenkonfitüre
300 g temperierte Kuvertüre (40° C)
1 Esslöffel gehackte Mandeln oder Nüsse

Zubereitung:
Marzipanrohmasse zuerst mit einem Eigelb verarbeiten, das übrige Eigelb, ein Drittel des Zuckers und die Gewürze sowie

den braunen Rum zufügen und schaumig rühren.
Eiweiß zu Schnee schlagen, die restlichen zwei Drittel des Zuckers einrieseln lassen und davon etwa die Hälfte unter die Eigelbmasse rühren.
Dann die flüssige, nur noch lauwarme Butter in dünnem Strahl hineinlaufen lassen und unterrühren.
Mehl, geriebene Kuvertüre und Mandeln mischen und zusammen mit dem restlichen Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen.
In die mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Rehrückenform (27 x 11 cm) füllen, und bei 190°C etwa 50-60 Minuten backen.
Etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und erkalten lassen. Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser aufkochen, und so lange kochen lassen, bis sie dickflüssig geworden ist. Hauchdünn den Kuchen damit bestreichen, und trocknen lassen. Mit der temperierten Kuvertüre überziehen, und mit gehackten Mandeln oder Nüssen bestreuen. (Ich habe hier Kokosraspel verwendet)