

Schoko-Mandel-Würfel

etwa 32 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Backrahmen:****Teig:**

200 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 EL Zimt

1 TL Dr. Oetker Backpulver

50 g Zartbitterschokolade

100 g Mandelstifte

Garnitur:

Dr. Oetker Dessert Sauce Schokolade

30 g Mandelblättchen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (ca. 17 × 28 cm).

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****2 Teig:**

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Zimt und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Schokolade und Mandelsplitter grob hacken. Alle Zutaten vorsichtig unter die Eimasse mischen. Den Teig in den vorbereiteten Backrahmen geben und gleichmässig verstreichen.

Während ca. 40 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C****Rille: in der unteren Hälfte des Backofens****Backzeit: etwa 40 Minuten**



Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Garnitur:

Die Dessert Sauce auf dem Kuchen verteilen, mit Mandelblättern bestreuen und in ca. 4x4 cm grosse Würfel schneiden.

