

Schokokuchen mit Himbeeren

Zutaten:

200 g Himbeeren
130 g Mehl
120 g Zartbitterkuvertüre
120 g Butter
3 Eier
120 g brauner Zucker
1 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
60 g Pistazien (gehackt)
1 Prise Salz



Zubereitung:

- Kuvertüre klein hacken.
- Mit der Butter im warmen Wasserbad schmelzen.
- Etwas abkühlen lassen.
- Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
- Schokobutter unter die Eiermasse rühren.
- Kakao, Backpulver, Mehl und Salz vermischen.
- Langsam unter die Eiermasse rühren.
- Zu einem glatten Teig verrühren.
- Vorsichtig 50 g Himbeeren und 20 g Pistazien unterrühren.
- Runde Kuchenform (28 cm) einfetten.
- Den Teig einfüllen und glatt verstreichen.
- Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Pistazien ebenfalls gleichmäßig überstreuen.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Danach auskühlen lassen.