



Schottischer Whiskykuchen

Zutaten Teig

3 mittelgroße Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
150 ml Milch
30 ml Whisky
120 ml Öl
250 g Mehl
50 g Mandeln, geschält und gerieben
½ Päckchen Backpulver
3 gehäufte EL Kakao (ungesüßt)

Zutaten Whiskytränke

120 ml Milch
30 ml Whisky
2 EL Zucker

Zutaten Schokoguss

100 g Zartbitterschokolade
100 ml Sahne
1 TL Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Salz cremig aufschlagen. Milch, Whisky und Öl unterrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Kakao mischen und in die Teigmasse rühren. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform (28 cm) füllen und etwa 30 Minuten backen.

Für die Tränke kurz vor Ende der Backzeit Milch, Whisky und Zucker aufkochen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit übergießen (keine Angst, das wird nicht zu feucht) und weitere 10 Minuten in den ausgeschalteten, noch heißen Ofen stellen, damit die Tränke einziehen kann. Herausnehmen und mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

Für den Schokoladenguss die Schokolade fein hacken. Sahne mit Butter aufkochen und mit der Schokolade verrühren, bis eine geschmeidige, glänzende Ganache entsteht. Den Schokoladenguss über den Kuchen gießen und verstreichen. Nach Belieben den Kuchen noch mit Mandelblättchen oder Schokoladenraspeln dekorieren.

Der Schokoladenkuchen schmeckt am besten, wenn er ein bis zwei Tage durchgezogen ist.