

Anna-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

125 g Zartbitterschokolade
50 g Dr. Oetker Citronat
250 g weiche Margarine oder Butter
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1/2 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Die Anna-Torte lässt sich gut einfrieren.

1. Vorbereiten: Schokolade fein reiben. Citronat fein würfeln. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und portionsweise auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Schokolade, Mandeln und Zitronat mischen und kurz unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 34 g, kJ: 1.430, kcal: 341