

Bernd Schwerdt

## Parozzo

Der Parozzo ist ein Schokoladenkuchen aus Apulien. Da dieser Kuchen ursprünglich in Form eines Brotlaibs gebacken wurden, verdankt er seinen Namen dem Pane rozzo, einem Ausdruck für ein einfaches, grobes Landbrot.

Hier das Rezept für den Parozzo

Zutaten:

100 g Mandel(n), gemahlene  
200 g Kuvertüre  
5 Ei(er)  
80 g Butter  
1 EL Butter für die Form  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
2 EL Speisestärke

Eier trennen, die Eigelb mit 100 g Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Währenddessen in einem Töpfchen die Butter zerlassen.

Mehl und Speisestärke mischen. Abwechselnd mit den gemahlenden Mandeln löffelweise unter den Eierschaum rühren. Die flüssige Butter vom Herd nehmen und abkühlen lassen, danach ebenfalls unter den Teig mischen.

Backofen auf 200°C (Gas: Stufe 3) vorheizen. Eine Springform (28 cm) mit 1 EL weicher Butter ausstreichen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, gründlich und gleichmäßig unter den Teig ziehen. In die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen, 25 min backen. Dann die Oberfläche des Kuchens mit Alufolie abdecken, in weiteren 10 min fertigbacken. Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und abkühlen lassen (ca. 45 min).

Die Kuvertüre schmelzen, den Kuchen damit gleichmäßig überziehen. Mit einer Gabel feine Rillen als Muster einziehen. Kuvertüre austrocknen lassen, Kuchen in Portionsstücke teilen und servieren.