# ♥ Blogevent ♥ „Ca. 8 Tage stehen lassen“: Omas Schoko-Mandelkuchen

Heute gibt es wahrscheinlich das letzte Rezept meiner Oma Gerda, denn ich glaube, ich habe alle Rezepte nachgekocht und -gebacken, die ich von ihr noch finden konnte. Ein paar leckere Sachen würde ich gerne mal wieder essen – leider hat sie die Rezepte nirgends aufgeschrieben und da sie langsam aber sicher alles vergisst, kann ich sie nach solchen Dingen nicht mehr fragen. Aber ich werde niemals ihre Erbsen- und Bohnensuppen vergessen oder ihre sahnigen Kartoffelsuppen. Ihr Kohlrabigemüse mit Salzkartoffeln, so simpel es klingt, werde ich niemals wieder so lieben wie bei ihr und ich versuche gar nicht erst, diese Gerichte ohne Rezept nachzukochen, denn ich weiß, ich wäre enttäuscht.

Rückblickend fand ich diese kleine Zeitreise durch ihr Rezeptheft und somit durch die Ferien meiner Kindheit doppelt schön. Nicht nur, weil es viele nostalgische kulinarische Erinnerungen wachruft und mich an die schönen Stunden in Omas Küche erinnert. Sondern auch, weil es mir noch einmal die Oma nahe bringt, die mir in den letzten Jahren immer mehr entgleitet, die ins Vergessen rutscht und von der ich mich somit jeden Monat ein wenig mehr verabschieden muss. Viele von euch kennen das sicher auch, wenn jemand aus der Familie im Alter dement wird. Die Person ist nicht mehr die gleiche, das, was sie ausmacht, ihre Erinnerungen und Erfahrungen, die Sprüche die sie immer zitierte – all das geht verloren.
Umso schöner, wenn man sich beim Genießen solcher Gerichte, die man früher zusammen  mit dieser Person gekocht hat, an sie erinnern kann!

Als ich diesen Kuchen in einem ihrer Rezepthefte entdeckte, war das ein großes Glück für mich, denn ich habe ihn so geliebt und fand schon die Zubereitung toll, bei der wir gemeinschaftlich Mandeln durch ihre Reibe drehten, Zwieback rieben und Schokolade hackten. Diesen Kuchen habe ich als unglaublich aromatisch in Erinnerung und ich wusste noch bevor ich das Rezept wieder fand, dass er etwa eine Woche stehen gelassen werden sollte, damit sich die Aromen verbinden. Wortwörtlich steht im Rezept: „(ca. 8 Tage stehen lassen)“.

So lange hat er meines Wissens nie überlebt, aber ein paar Tage konnten wir uns meist beherrschen und so stand der Kuchen unter einer Glocke im Vorratsraum und jeden Tag lief ich hinein, schaute ihn begehrlich an und freute mich aufs Anschneiden dieser Köstlichkeit.

**Zutaten:**

220 g Butter (zimmerwarm)
180 g Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
1 Prise Salz
125 g Zartbitterschokolade, gehackt
210 g Mandeln, mit Schale gerieben/gemahlen
100 g Zwieback, gerieben
1 Päckchen Backpulver
1 TL gemahlene Vanille
1 Messerspitze Piment
2 Messerspitzen Zimt
4-5 EL Rum
100-200 g Kuvertüre zum bestreichen

Die Mandeln mahlen und den Zwieback fein reiben. Mit dem Backpulver vermischen. Die Schokolade fein hacken.
Die Kuchenform gut ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Ofen

auf 160°C Umluft vorheizen.
Das Eiweiß mit der Prise Salz zu Schnee schlagen.
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eigelbe zugeben und einige Minuten unterrühren. Die Gewürze dazugeben und die Mandel-Zwieback-Mischung und die Schokolade einrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und ca. 35 Minuten backen. Zur Sicherheit gegen Ende der Backzeit im Auge behalten, damit er nicht dunkel wird und die Stäbchenprobe machen.
Den abgekühlten Kuchen mit dunkler Kuvertüre bestreichen oder übergießen und ca. 8 Tage stehen lassen… [nurkochen]

Ich hoffe, ihr hattet viel Spaß mit den Rezepten von Früher und vielleicht habt ja auch ihr Lust bekommen, mal in alten Kochbüchern von Oma oder Mama zu stöbern und euch ein bisschen Nostalgie auf die Zunge zu holen.

Habt einen fabelhaften Sonntag, ihr Lieben! Backt ihr einen Kuchen?
Eure Judith