

Rezept

Einfacher Schokoladenkuchen ohne Mehl

Ein Rezept von Einfacher Schokoladenkuchen ohne Mehl, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Blockschokolade

3 Eier (M)

125 g Zucker

100 g weiche Butter

Salz

100 g geschälte, gemahlene Mandeln

Außerdem

Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 15 g F, 4 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Den Rand fetten. Die Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einen Topf geben und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit übrigem Zucker cremig rühren. Schoko-Butter-Creme unterrühren. Eischnee und Mandeln unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (unten) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und leicht abgekühlt aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.