

## Rezept

# Glutenfreier Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Glutenfreier Schokoladenkuchen, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> dunkle Blockschokolade	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>200 g</b> Zucker	<b>5</b> Eier (Größe M)
<b>60 ml</b> Milch, 3,5 % Fett	<b>1 Päckchen</b> Backpulver
<b>100 g</b> gehackte Mandeln	<b>280 g</b> Mehl-Mix hell (Hammermühle)
<b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre	Außerdem: Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 KRANZFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen. Die Blockschokolade grob hacken. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren, den Zucker einrieseln lassen und weiterrühren, bis eine weißlich cremige Masse entstanden ist.
2. Eier einzeln nacheinander unterrühren. Milch, Backpulver, die gehackten Mandeln und die Schokolade zugeben und ebenfalls unterrühren. Den Mehl-Mix rasch unter den Teig rühren.
3. Die Form fetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig hineingeben, verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) in ca. 50 Min. goldbraun backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.
4. Kuvertüre bei 180 Watt in 5 Min. in der Mikrowelle oder nach Packungsangabe schmelzen, Kuchen damit überziehen.