

Rezept

Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Schokoladenkuchen, am 18.12.2025

Zutaten

100 g	Blockschokolade	2 EL	Sahne
3	Eier	1 Prise	Salz
125 g	Zucker	100 g	weiche Butter
100 g	geschälte gemahlene Mandeln		Puderzucker zum Bestäuben
	Fett für die Form		

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten. Schokolade in Stücke brechen und mit der Sahne schmelzen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen, 25 g Zucker einrieseln lassen. Butter und 100 g Zucker schaumig schlagen. Eigelbe und Schokosahne einrühren. Eischnee und Mandeln unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (unten, Umluft 160°) 40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Rand des Kuchens mit Puderzucker bestäuben.