

Rezept

Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Schokoladenkuchen, am 18.12.2025

Zutaten

100 g Blockschokolade

3 Eier

125 g Zucker

100 g geschälte gemahlene Mandeln

Fett für die Form

2 EL Sahne

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

Puderzucker zum Bestäuben

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.