

Rezept

Schokoladenkuchen ohne Mehl

Ein Rezept von Schokoladenkuchen ohne Mehl, am 14.04.2024

Zutaten

300 g Halbbitterkuvertüre	250 g weiche Butter
4 Eier	200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln	1 TL Kakaopulver
2 TL Puderzucker	200 g Sahne
Butter und Zucker für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø), ergibt 12 Stücke: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen und die Butter unterrühren.
2. Die Eier trennen, die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren und unter die Kuvertüre mischen.
3. Die Eiweiße sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker zugeben. Erst die Hälfte des Eischnees und die Mandeln unter die Schokoladenmasse rühren, dann den restlichen Eischnee unterheben.
4. Den Backofen auf 170° (Umluft ist ungünstig) vorheizen. Die Form mit etwas Butter ausfetten und dünn mit Zucker ausstreuen.
5. Die Teigmasse in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Zuerst noch 20 Min. im ausgeschalteten Ofen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Den Kakao mit 1 TL Puderzucker mischen und den Kuchen damit bestäuben. Die Sahne mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen und dazu reichen.