

Schokoladekuchen

Rezept für * - bis 1 Liter Fassvermögen

Form gut ausfetten (mit Butter oder Margarine), danach gut mit gem. Nüssen, Paniermehl oder Mehl ausstreuen.

Ofen vorheizen auf 180 °C

100 gr. dunkle Schokolade schmelzen (in eine kleine Schüssel geben danach über einer kleinen Pfanne mit köchelndem Wasser langsam schmelzen lassen)

100 gr. weiche Butter rühren

4 Eigelb

125 gr. Zucker

1 Prise Salz

zugeben - rühren bis die Masse hell wird

Geschmolzene Schokolade begeben

4 Eiweiss

in separater Schüssel zu Eiweiss Schnee schlagen

220 gr. gemahlene Mandeln

über den Schnee geben

30 gr. Mehl

1 KL Backpulver

dazusieben (zum Eiweiss Schnee) danach alles zusammen in die Schüssel mit Butter und Zucker geben und sanft darunterziehen

Backen. Ca. 40 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen.

Tipp: Stäbchentest machen. Falls die Masse nach dem Backen wieder einfällt, war der Kuchen zu wenig lange im Ofen. Sie können den Kuchen jetzt immer noch in den Ofen schieben und fertig backen (nochmals bei 180 °C). Danach nochmals mit dem Stäbchen die Masse prüfen. Ev. Vorgang wiederholen. Danach den Kuchen in der Backform GUT auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen - Dekorierfertig.

Viel Spass

Ihr bring-BACK-form - Team
Aline Krauss & Erika Schenk