



Der perfekte Schokoladenkuchen

Zutaten:

4 Ei(er)
150 g Butter
200 g Schokolade , Bitter
150 g Zucker
2 EL Mehl
100 g Mandel(n) , gemahlen oder Haselnüsse



Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter und Schokolade schmelzen. Eigelb mit Zucker schaumig weiß schlagen, dann Schokoladenbutter, Mehl und Mandeln zugeben. Eischnee unterziehen. In eine gefettete runde Backform gießen (Durchmesser ca. 22cm).

Im vorgeheizten Ofen bei 220Grad 20 Minuten backen. Der Kuchen ist heiß noch innen flüssig!

Mit Kakao bestäuben, den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Menge/Portionen: 6

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Verfasser: bbbirgit3