

Schokokuchen ohne Mehl



12 Stücke



90 Minuten



Zutaten

300 g gemahlene Mandeln
200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
190 g Zucker
5 Eier
Etwas Puderzucker
1 Prise Salz
Springform Ø 24 cm

Zubereitung



- Den Ofen auf 160°C vorheizen.
- Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen.
- Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker in einer separaten Schüssel cremig schlagen.
- Die gemahlenden Mandeln dazugeben und unterheben.
- Nun die Schokoladen-Butter-Mischung hinzugeben und unterrühren.
- Eiweiß mit einer Prise Salz in einer separaten Schüssel zu Eischnee schlagen.
- Eischnee unter die Mandelmasse heben (z.B. mit einem Schneebesen, nicht mit dem Mixer)
- Springform einfetten und die Kuchenmasse hineingeben.
- Für 50-60 Minuten backen.
- Den Kuchen erst nach dem Erkalten aus der Form lösen, sonst besteht die Gefahr, dass er zerbricht.



Guten Appetit!



HELMUT SCHMIDT
UNIVERSITÄT
Universität der Bundeswehr Hamburg