

Schokoladenkuchen

Gesche Graf
(L^AT_EX Johannes Lampel)

17. Juli 2006

Zutaten:

- 125g Butter
- 125g Zartbitterschokolade (mind. 60% Kakao)
- 4 Eier
- 100g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 125g Zucker
- 1 Esslöffel Speisestärke (kann man auch weglassen)
- optional 2-3EL Kokosraspel
- Puderzucker

Zubereitung: Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen (geht auch ohne Wasserbad im Topf mit wenig Temperatur.) Mandeln zugeben, Backofen auf 200 Grad vorheizen und geschmolzene Butter/Schokoladenmischung unter den Teig rühren. Dann den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Springform (26 cm) einfetten und Teig hineinfüllen. Etwa 30-40 Minuten backen, als Garprobe mit einem breiten Messer einstechen, wenn kein Teig am Messer hängen bleibt ist der Kuchen durchgebacken (nicht zu trocken werden lassen).

Abkühlen lassen, aus der Form befreien und mit Puderzucker überstreuen.

