

Schokoladen Kuchen - Margaretha Jüngling

21.04.2022

Die wunderbare Margaretha Jüngling hat für uns ein Schokoladenkuchen Rezept ohne Mehl entwickelt.

Zutaten

150g Puderzucker
220g Butter, weich
6 Eier
220g dunkle Schokolade, Fazenda Vera Cruz Brasil 70%
240g Mandeln, gemahlen
1 Prise Salz
5g Backpulver

Für die Form:
Butter zum Ausfetten
Kakaopulver zum Ausstauben

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (circa Durchmesser 24cm) mit Butter ausfetten und mit Kakaopulver bestäuben. Puderzucker mit einem feinen Sieb in eine Schüssel sieben.
2. Die weiche Butter zum Puderzucker geben und mit dem Handrührgerät circa 5 Minuten schaumig rühren bis die Masse hellgelb ist.
3. Die Eier nach und nach zur Buttermasse hinzugeben und weiter mit dem Gerät rühren.
4. Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen. Anschliessend unter die Butter-Ei-Masse mischen.
5. Mandeln, Salz und Backpulver in einer kleinen Schüssel vermischen und zur Schokoladen-Butter-Ei-Masse geben.
6. Nochmals kurz rühren und die Masse in die Form geben.
7. Circa 40 Minuten backen. Der Kuchen muss dabei noch sehr feucht bleiben. Gut auskühlen lassen.

Tipp: Der Kuchen lässt sich besser einen Tag nach dem Backen schneiden.

laflor

laflor

latfor