



## Dessert

# Schokoladenkuchen

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Stück	Eier
150 gr	Butter
200 gr	Schokolade , dunkle (z.B. Cremant Cailler)
100 gr	Zucker (wer es gerne "süss" mag, nimmt etwas mehr Zucker . Maximal 150 gr)
2 EL	Mehl
100 gr	Mandeln, gemahlen (oder Haselnüsse) Kakaopulver oder Puderzucker fürs Bestäuben

**Zubereitung:**

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
Eier	Die Eier trennen und das Eiweiss zu Schnee schlagen.
Kasserolle, Butter, Schokolade	In einer Kasserolle die Butter zusammen mit der in Stücken gebrochenen Schokolade – auf kleinem Feuer – schmelzen
Eigelb, Zucker	Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer grossen Schüssel schaumig schlagen
Flüssiges Gemisch der Schokolade und Butter, Mehl, Mandeln	Nebstehende Zutaten dazugeben und gut mischen. Den Eiweiss Schnee darunterziehen.
Springform (ca. 22 cm ø)	In eine gefettete Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen während 20 Minuten backen.  Achtung: Der Kuchen ist unmittelbar nach dem Backen, also solange er heiss ist, Innen noch flüssig. Erkalten lassen.
Kakao oder Puderzucker	Den Kuchen mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.

**Variante:**

- Der Kuchen kann anstelle von Kakaopulver oder Puderzucker auch mit einer Schokoladenglasur überzogen werden.
- Anstelle von Mandeln oder Haselnüssen sind auch Pinienkerne denkbar