



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 (getrennt in Eiweisse und Eigelbe)
150 gr	Butter
200 gr	Schokolade, Bitter (Cailler Cremant)
120 gr	Zucker
2 EL	Mehl
100 gr	Mandeln, gemahlen oder Haselnüsse

**Zubereitung:**

Backofen	Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Kasserolle	Auf kleinem Feuer die Butter zusammen mit der in Stücke gebrochenen Schokolade schmelzen.
Eigelbe, Zucker Butter/Schokolademasse Mehl sowie Mandeln	Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach die geschmolzene Butter/Schokolademasse dazugeben, umrühren. Das Mehl und die Mandeln ebenfalls dazurühren.
Eiweisse	Die Eiweisse mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Den Eischnee unter den Kuchenteig heben.
Backform (Springform)	Den Teig in eine gefettete, runde Backform giessen (ø 22 cm). Im vorgeheizten Backofen während 20 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Servieren völlig erkalten lassen. Im heissen Zustand ist der Kuchen innen noch flüssig. Die Kuchenoberfläche mit Kakaopulver bestäuben.