
Schoko-Mandel-Kuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

200 g Zartbitterschokolade
(mit 70% Kakaoanteil)
200 g Butter
150 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
0,5 Backpulver
Päckchen
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
Puderzucker zum
Bestäuben

(Angaben für 1 Kuchen)

Dieser Kuchen hat es in sich und ist nichts für Leute, die eine Diät planen. Aber er ist trotzdem wärmstens zu empfehlen, denn er schmeckt fast wie Pralinen!

Zubereitung

Die Schokolade mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Salz und zum Schluss die Eier unterrühren. Falls der Teig zu flüssig sein sollte, eventuell noch 2 bis 3 Esslöffel Mehl unterrühren.

Ein Springform am Boden mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Bei 160° C etwa 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen sollte der Teig noch etwas klebrig sein.

Den Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.