

---

### 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.