

SCHOKOLADENKUCHEN

...ohne Mehl und Hefe

Zutaten

250 Gramm Schokolade (Zartbitter)

250 Gramm Butter

200 Gramm gemahlene Mandeln

150 Gramm Zucker

1 Prise Salz

1 Esslöffel Vanillinzucker

1 Teelöffel Backpulver

3 Eier

Du brauchst :

- **Einen Topf**
- **Einen Schneebesen**
- **Einen Teigschaber/Löffel**
- **Eine runde Backform**
- **Etwas Butter und einen Pinsel**
- **Backpapier**

Die Backzeit beträgt :

**30 Minuten bei
180 Grad (Umluft)**

Bitte den Ofen vorheizen!

Bei mittlerer Hitze schmilzt du Butter und Schokolade gemeinsam in dem Topf. Dann fügst du nacheinander die anderen Zutaten hinzu und verrührst alles zu einem glatten Teig. Den Teig füllst du in die gefettete Springform. Dann kommt der Kuchen in den vorgeheizten Backofen.

Hier backt er 30 Minuten. Lass den Kuchen abkühlen. Dann nimmst du ihn aus der Form und verzierst ihn mit Puderzucker und frischen Obst.

Viel Spaß! ...und guten Appetit.