



KLASSISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

Für eine Form von 20 cm Ø

Zutaten:

6 Eigelb
250 gr Zucker
250 gr Schokolade (mind. 72 % Kakaoanteil), zb; **Taucherli**
Premium-Schokolade
100 gr weisse Mandeln, gemahlen
200 gr Margarine
1 TL Vanillepaste
3 gehäufte EL Maisstärke
1 TL Backpulver
1 EL Rum
4 Eiweiss



Zubereitung;

Die Backform einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einer Schüssel das Eigelb und dem Zucker mit einem Handrührgerät kurz verrühren. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Margarine in einer Pfanne schmelzen lassen. Diese nun zur Eimischung geben und verrühren. Die Mandeln und die Vanillepaste zugeben, sowie den Rum. Jetzt die Maisstärke und das Backpulver untermischen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Vorsichtig mit einem Schwingbesen darunterziehen und in die Form geben. Backen; Bei 200 Grad/ ca. 25-30 min. (Nadelprobe machen) Der Kuchen sollte innen noch leicht feucht sein. Etwas flaumig geschlagener Rahm dazu servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Felinda K.

Eat, letters and deco

