

Weihnachtskuchen Rezepte

Blitz Schokokuchen

Gattung: Backen, Kuchen, Schokolade, Weihnachten

200 g	Zartbitterschokolade (70% - Kakao)	1 Pack. Vanillezucker 1 Msp. Salz
200 g	Butter	4 Eier
200 g	Zucker	evtl. etwas Mehl
1/2 Pack.	gemahlene Mandeln	Puderzucker zum Bestäuben
	Backpulver	

Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter über dem heissen Wasserbad schmelzen lassen. Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Salz und zum Schluss die Eier unterrühren. Wenn der Teig sehr flüssig ist, evtl. noch 2-3 EL Mehl unterrühren.

Schokoladenteig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad C (Umluft 140 Grad C, Gas Stufe 2) etwa 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen sollte der Teig innen noch etwas klebrig sein.

Aus Papier 1,5 cm lange Streifen schneiden, auf den Kuchen legen und alles mit Puderzucker bestäuben. Papierstreifen vorsichtig abnehmen.

Pro Stück ca. 275 kcal, 5 g Eiweiss, 20 g Fett, 18 g Kohlenhydrate)