

Rezept Schokoladenkuchen

Für unsere Formen von 1,6 bis 2 Liter. Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Form mit Backtrennspray einsprühen oder mit Backpapier auslegen.

Teig:

200 g dunkle Schokolade	<i>schmelzen</i>
185 g weiche Butter	<i>cremig rühren</i>
8 Eier	
225 g Zucker	
1 Prise Salz	<i>zugeben und rühren bis die Masse hell und Schaumig wird.</i>
320 g Mandeln	<i>dazugeben</i>
100 g Schokoladenpulver	
100 g Mehl	
1,5 TL Backpulver	
1,5 Becher Crème Fraiche	<i>Mandeln, Mehl, Backpulver und Schokoladen-Pulver mischen und. im Wechsel mit der Crème Fraiche vorsichtig unterrühren.</i>

In der unteren Hälfte des Ofens 40 bis 45 Minuten backen. Herausnehmen und kurz in der Form auskühlen lassen, danach stürzen.