

Schokokuchen ohne Mehl

Am besten backt dieser Kuchen in einer Rehrückenform!!!

Zutaten:

135g Butter weich

100g Zucker

10g Vanille-Zucker

2 Prisen Salz

210g Mandeln gemahlen

10g Backpulver

160g Ei

65g Vollmilch-Kuvertüre flüssig

65g dunkle Kuvertüre flüssig

Herstellung:

Ofen auf 180°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter und Zucker schaumig laufen lassen bis die Masse fast weiß ist.

Während dessen, die Kuvertüre zusammen auflösen, Mandeln und Backpulver mischen. Die Rehrückenform dünn mit weicher Butter fetten und mit gemahlenden Mandeln austreuen.

Anschließend Vollei und Mandelmischung abwechselnd langsam unter die Butter-Zucker-Masse laufen lassen. Dann die fl. Kuvertüre unterlaufen lassen und die Masse noch kurz nachlaufen lassen.

Kuchen auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und ca. 40 min backen. Mit einem Zahnstocher testen ob die Masse in der Mitte durchgebacken ist.

Nach dem Backen den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Damit er lange saftig bleibt, den Kuchen nach dem Auskühlen halbieren und die Enden jeweils dünn abschneiden und dann mit dunkler Schokolade überziehen. Wenn die Schokolade fest geworden ist, den Kuchen in Frischhaltefolie einpacken und so hält er dann mind. 2 Wochen bei nicht zu warmer Lagerung.