

Schokoladekuchen

Zutaten für eine Springform (ca. 22 cm Ø)

200 g Schokolade
200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
100 g Mehl
100 g Mandeln, gemahlen
3 TL Backpulver
3 EL Milch

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Form einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Zucker und Vanillezucker mischen. Eier einzeln dazugeben und rühren, bis die Masse heller ist. Salz dazugeben. Geschmolzene Schokolade dazugeben und mischen.

Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. In Kuchenform füllen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten backen.

