Kleiner Schokokuchen ohne Mehl

Das Rezept von dem kleinen Schokokuchen ohne Mehl ist sehr kompakt und mächtig. Dieser Kuchen ist für alle, die von Schokolade nicht genug bekommen können!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

300 g	Bitterschokolade
180 g	Butter
6 Stk.	Eier
200 g	brauner Zucker
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **kleinen Schokokuchen ohne Mehl**, den Boden eine 20-22cm Springform mit Backpapier auslegen, den Ring leicht einfetten und den Backofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen.

3. In der Zeit schon mal die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, und die Haselnüsse hinzufügen und unterrühren.

4. Jetzt die Schokolade unterheben, und die Masse in die Springform geben. Der Kuchen sollte

ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und danach komplett auskühlen. Anschließen sollte der Kuchen eine Weile im Kühlschrank verwahrt werden bis er einmal durchgekühlt ist. Vor dem Verzehr, sollte er dann aber wieder Zimmertemperatur haben, da er so am besten schmeckt.

Tipp

Den kleinen Schokokuchen ohne Mehl, kann man auch mit geschmacklich anderen Schokoladensorten zubereiten. Am zweiten Tag schmeckt er erst so richtig gut, lässt sich deshalb also gut vorbereiten!