

# Glutenfreier Buchweizenkuchen

Der glutenfreie Buchweizenkuchen mit Mandel hat ein köstliches Aroma und schmeckt nussig. Das Rezept ohne Getreide kann man bedenkenlos genießen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

175 g	<a href="#">Schokolade</a>
100 g	<a href="#">Butter</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Vollrohrzucker
75 ml	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
35 g	Buchweizenmehl
75 g	Mandeln (gemahlen)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Springform 20 cm)

## Zubereitung

1. Für den **glutenfreien Buchweizenkuchen** den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine Springform 20cm Durchmesser oder Kastenform mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade mit der Butter über ein Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
3. Die Eier trennen, Eidotter und die Hälfte vom Zucker mit dem Mixer etwa 6-8 Minuten aufschlagen. Das Naturjoghurt, Salz Vanillezucker und Schoko Nasse unterrühren. Das Buchweizenmehl und geriebenen Mandeln dazu rühren.
4. Das Eiweiß mit dem restlichen Vollrohrzucker zu Schnee schlagen. Vorsichtig unter den Teig heben.

5. Den Teig in die Backform füllen und zirka 50-60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen ob der Kuchen fertig gebacken ist. In der Form auskühlen lassen.

## Tipp

Den glutenfreien Buchweizenkuchen mit Kakaopulver bestäuben und mit Schlagobers servieren.