Schokoladenkuchen ohne Mehl

Der glutenfreie Schokoladenkuchen ohne Mehl dafür mit gemahlenen Mandeln ist eine raffinierte Rezept-Idee zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Zartbitterschokolade
250 g	Butter
175 g	Zucker
1 TL	Backpulver
200 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den glutenfreien **Schokoladenkuchen ohne Mehl** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Springform (Ø 22–24 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.

2. Die **Schokolade** grob hacken und zusammen mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen, etwas abkühlen lassen. Jetzt die Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Salz mit dem Handmixer schaumig schlagen. Die abgekühlte Schoko-Butter-Mischung vorsichtig unterheben. Gemahlene Mandeln und Backpulver hinzufügen, alles gut vermengen und in die vorbereitete Form füllen.

3. Im vorgeheizten Ofen zirka 35–40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen, der Kuchen soll innen noch leicht weich sein. Den Schokoladenkuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den glutenfreien Schokoladenkuchen ohne Mehl mit frischen Beeren deiner Wahl garnieren.