

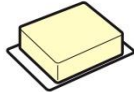
Schoko-Kuchen



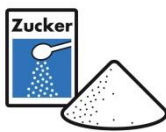
Zutaten:



1 Tafel Bitter-Schokolade (100 g)



200 g Butter



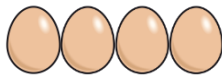
160 g Zucker



200 g gemahlene Mandeln



½ Päckchen Backpulver



4 Eier

Geräte:

1 großer Topf



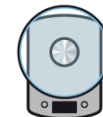
1 kleiner Topf



1 Schüssel



1 Waage



1 Mixer



1 Rührlöffel










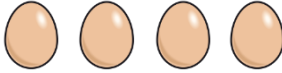




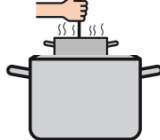



1 Backpinsel



1 Springform



Zubereitung

| | |
|----|---|
| 1. | Backofen auf 160 Grad vorheizen  |
| 2. | 200 g Mandeln , ½ Päckchen Backpulver und 160 g Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren.       |
| 3. | 4 Eier dazugeben und verrühren.   |
| 4. | 100 g Schokolade und 200 g Butter im Wasser-Bad zusammen schmelzen lassen.     |
| 5. | Die flüssige Schokoladen-Butter in die Schüssel geben und mit dem Mandel-Zucker-Eier-Mix verrühren.  |
| 6. | Die Springform einfetten und den Teig einfüllen.  |
| 7. | <u>bei 160 Grad ca. 40 Minuten</u> backen  |