

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Schokoladekuchen glutenfrei



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) ERF Medien

Zubereitung

1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen
2. Schokolade zusammen mit der Butter in einer Pfanne schmelzen
3. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren
4. Die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung vorsichtig unter die Eimasse schlagen bis alles gut vermischt ist
5. Die gemahlene Mandeln und das Backpulver schrittweise dazugeben und zu einem homogenen Teig vermischen
6. In einer Springform den Boden mit Backpapier auskleiden
7. Den Rand mit etwas Butter einfetten
8. Den Teig gleichmässig in der Springform verteilen und im Backofen ca. 45 bis 50 Minuten backen
9. Den Kuchen auskühlen lassen und im Kühlschrank kühlstellen

Zutaten

200 g	Schokolade
200 g	Butter
200 g	gemahlene Mandeln
4	Eier
200 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
½ Pck	Backpulver

Life Channel

www.lifechannel.ch