

AUFWAND  
**mittel**

KOCHDAUER  
**45 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Schweiz**

## SCHOKOLADEKUCHEN OHNE MEHL



Rezept: Andrea Wyss, Buchrain. SRF 3 - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Das Schweizer Radio SRF 3 forderte 2012 seine Hörer zur Einsendung von Rezepten für Schokoladenkuchen auf. Hier der König aller Schokoladenkuchen! Das Rezept von Andrea Wyss aus Buchrain kommt ganz ohne Mehl aus.

### ZUTATEN (6 PERSONEN)

300 g	Dunkle Kochschokolade	5	Ei
100 g	Butter	100 g	Zucker
		4 Pr	Puderzucker zur Deko

### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Schokolade und Butter in einer Pfanne vorsichtig schmelzen lassen.
2. Eier in Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.
3. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Rest des Zuckers einrieseln und nochmals kurz schlagen.
4. Schokolademasse zum Eigelb fügen. Eischnee in Schokolademasse unterheben. Masse in runde eingebuttrte Kuchenform geben. (Grösse der Kuchenform: 24 cm für 6 Personen.) Ungefähr 25 Min. in der Ofenmitte backen.
5. Mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Eine Kleinmenge Puderzucker lässt sich schnell im Mörser herstellen.