AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Schweiz

SCHOKOLADENKUCHEN OHNE MEHL



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

KURZ VORGESTELLT

Das Schweizer Radio SRF 3 forderte 2012 seine Hörerinnen auf Rezepte für Schokoladenkuchen einzusenden. 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	Eier
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 eingebutterte 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.