

Glutenfreier Schokoladenkuchen



Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

Zutaten

250 g gute Zartbitterschokolade

250 g Butter

180 g Zucker

1 gestrichener TL Backpulver

200 g gemahlene Mandeln

1 TL Vanilleextrakt

etwas Salz

3 Eier

Beeren und Puderzucker

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Eine runde Form (24cm) mit Backpapier einspannen, abstehendes Papier wegschneiden und die Seiten einfetten.
3. Schokolade klein hacken oder brechen und mit der Butter in einem Topf langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
4. Eier, Zucker, Vanilleextrakt und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Schoko-Buttermasse dazugeben und alles mit einem Holzlöffel unterrühren.
5. Anschließend die gemahlene Mandeln und Backpulver dazugeben und unterrühren.
6. Alles in die Form füllen.
7. Etwa 30 Minuten bei 180°C backen. (Siehe Notizen/Tipps dazu am Ende des Rezeptes!)
8. Der Kuchen muss noch weich in der Mitte sein.
9. Abkühlen lassen und mit den leckeren Beeren belegen und Puderzucker darüberstäuben.