

Schokoladenkuchen

„Königin von Saba“

Zutaten für 1 Springform

125g	Bittere Schokolade
125g	Butter
125g	Zucker
4	Eier
80 g	gemahlene Mandeln
50 g	Mehl
1 Pck	Vanillezucker
	Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Schokolade in Stücke brechen in einen Topf mit 2 Esslöffel warmen Wasser geben und bei kleinster Stufe unter Rühren schmelzen.

Zucker löffelweise hinzugeben. 4 Eier trennen. Die Eigelb nach und nach dazugeben und gut verrühren.

Die gemahlene Mandeln mit 4 Esslöffel Wasser in einer kleinen Schüssel verrühren. Dann zum Teig geben. Das Mehl und den Vanillezucker mit dem Teig vermengen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz in einem Messbecher steif schlagen und leicht in den Teig einrühren.

Den Teig in die Springform geben und 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen ob der Teig fertig gebacken ist. Dann klebt nach dem Reinpicksen nichts mehr am Holz.

Kuchen erkalten lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.