



Schokokuchen ohne Mehl aus 4 Zutaten

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Kuvertüre, zartbitter | 250 g |
| Butter | 200 g |
| Eier | 6 St. |
| Brauner Zucker | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel über dem Wasserbad Kuvertüre und Butter schmelzen.

2. Inzwischen in einer Schüssel Eier und Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre langsam unter Rühren unter die Eimasse heben. Schokoladenteig in die Springform geben und im Ofen ca. 20 Min. backen.

3. Schokoladenkuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und sofort oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Dazu passen frische Beeren, etwas Vanillesauce oder eine Kugel Eis.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 235 kcal |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 18 g |