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