



Cafébar Restaurant Lounge

## **Schokoladenkuchen (Glutenfrei)**

*Rezept für eine Springform*

### **ZUTATEN**

200g Butter (weich)  
200g Zucker  
300g Eigelb  
200g schwarze Couverture (auf Wasserbad geschmolzen)  
250g Mandeln oder Haselnüsse gemahlen  
350g Eiweiss (geschlagen)

### **ZUBEREITUNG**

- Butter und Zucker schaumig rühren
- Eigelb beifügen und mitrühren
- Couverture begeben
- Mandeln oder Haselnüsse darunter
- Eiweiss vorsichtig unterheben

In ausgebutterte Springform füllen und bei 175 Grad für 50 min. backen.