



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Blitz-Schokoladenkuchen

200 g Bitterschokolade 70%
200 g Butter
200 g geriebene, geschälte Mandeln
150 g Zucker
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
Prise Salz

Backofen auf 160° C vorheizen. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit Butterstückchen im Wasserbad schmelzen lassen. Alle Zutaten bis auf die Eier zugeben und verrühren, dann die Eier gut unterrühren. Sollte der Teig zu fest sein etwas Milch zugeben, falls zu wenig fest, einen oder zwei EL Mehl einrühren.

Teig in gefettete Form mit 26 cm Durchmesser einfüllen und ca. 40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Dazu beispielsweise **Kokoseis** servieren.

Weinempfehlung zu Blitz-Schokoladenkuchen mit Kokoseis
Coteaux du Layon