

## Der perfekte Schokoladenkuchen!

### Zutaten für 6 Portionen

4 Ei(er)  
150 g Butter  
200 g Schokolade, Bitter ( ich nehme 85% Bitterschoko )  
150 g Zucker  
2 EL Mehl  
100 g Mandeln, gemahlen oder Haselnüsse

### ZUBEREITUNG

Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter und Schokolade schmelzen. Eigelb mit Zucker schaumig weiß schlagen, dann Schokoladenbutter, Mehl und Mandeln zugeben. Eischnee unterziehen. In eine gefettete runde Backform gießen (Durchmesser ca. 22cm).

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C. 20 Minuten backen. Der Kuchen ist heiß noch innen flüssig! Mit Kakao bestäuben, den Rand mit Puderzucker bestäuben.

gutes Gelingen!

Dazu kann man Vanilleeis und Sahne servieren.....