



BEST SCHOKOLADEN- KUCHEN EVER

ZUTATEN

200 g Mandeln ganz
100 g dunkle Schokolade
100 g Milkschokolade
200 g Butter
180 g Zucker
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und einfetten.
- Mandeln in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 8 mahlen und umfüllen.
- Schokolade in Stücken im Mixtopf 15 Sek. / Stufe 7 zerkleinern.
- Butter zugeben und 3 Min. / 70o C / Stufe 2 schmelzen. Mandeln, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Salz zugeben. 15 Sek. / Stufe 5 untermischen.
- Eier hinzufügen und alles 30 Sek. / Stufe 5 rühren.
- Teig in die Form füllen, glatt streichen und 46 Minuten backen. Abkühlen lassen. (Der Teig sollte innen noch etwas klebrig sein.)
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Genussmix.ch