



# SAFTIGER SCHOKOLADEN- KUCHEN

## ZUTATEN

250 g Mandeln ganz  
250 g Schokolade  
250 g Butter  
200 g Zucker  
0.5 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Mehl  
8 Eier  
ev. Weinbrand

## ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Backform 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. / 70° C / Stufe 2 schmelzen. Mandeln, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Mehl zugeben. 15 Sek. / Stufe 5 untermischen.
- Eier und ev. ein Schuss Weinbrand hinzufügen und alles 30 Sek. / Stufe 5 rühren.
- Teig in die Form füllen, glatt streichen und 60 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Genussmix.ch