

Schokokuchen ohne Mehl

Zutaten für eine runde 20 cm Springform:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 130 g Butter
- 4 Eier
- 50 g Erythrit
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 2 EL Wasser (kalt)
- 260 g gemahlene Mandeln (oder Mandelmehl)
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL lösliches Kaffeepulver (koffeinfrei, oder Espresso)
- ½ Päckchen Weinsteinbackpulver



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 65 Minuten

So machst du den Schokokuchen ohne Mehl selber:

1. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Schmelze die Kuvertüre mit der Butter im Warmwasserbad.
3. Rühre die Eier mit dem Erythrit, der Vanille und dem Wasser in einer Schüssel schön schaumig. Gib dann nach und nach die restlichen Zutaten dazu.
4. Fette eine 20 cm Backform gut ein. Fülle den Teig hinein und backe den Kuchen für ca. 45 Minuten im Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

