

Glutenfreier Schokoladen-Haselnuss-Kuchen

Ingrédients

- 125g Zartbitterschokolade
- 75g Milkschokolade
- 75g Butter
- 80g Zucker
- 4 Eier
- 40g Maisstärke
- 150g Haselnusspulver
- 5g Backpulver
- 1 Prise Salz

Préparation

1. Heute ein super schnelles und sehr einfaches Rezept, es ist manchmal auch schön, einen guten Kuchen zu essen, wenn man nur wenige Minuten in der Küche verbracht hat J.
2. Es handelt sich also um einen Schokoladen- & Haselnusskuchen ohne Gluten.
3. Ich habe eine Mischung aus Zartbitterschokolade und Milkschokolade verwendet, Sie können natürlich nur Zartbitterschokolade verwenden, wenn Sie es vorziehen, oder wie bei meinem glutenfreien Haselnusskuchen ein Herz aus Schokoladenaufstrich hinzufügen, um ein noch köstlicheres Ergebnis zu erzielen!
4. Zubereitungszeit: 10 Minuten + 25 Minuten BackzeitFür einen Kuchen mit einem Durchmesser von 18 bis 20 cm | 6 bis 8 Personen: Zutaten: Zartbitterschokolade Milkschokolade Butter Zucker 4 Eier Maisstärke Haselnusspulver Backpulver 1 Prise Salz Rezept: Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker.
5. Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter.
6. Fügen Sie sie den Eiern hinzu.
7. Rühren Sie die Maisstärke, das Backpulver und das Haselnusspulver ein, dann eine Prise Salz.
8. Gießen Sie den Teig in einen Kreis mit 18 cm Durchmesser, dann backen Sie bei 180°C für 25 Minuten.