

Schokoladen-Mandel-Kuchen ohne Gluten

Ingrédients

- 200g dunkle Schokolade
- 125g Butter
- 4 Eier
- 80g Mandelmehl
- 120g Zucker

Préparation

1. Ein schokoladiges und leckeres Rezept, um diese Herbstwoche zu beenden: ein saftiger/cremiger Schokoladen-Mandel-Kuchen ohne Gluten.
2. Übrigens können Sie dieses Rezept auch zubereiten, indem Sie die Mandel durch die Trockenfrucht Ihrer Wahl ersetzen. Ich nutze die Gelegenheit, um Ihnen für den Empfang meines Buches *Il était un cake* zu danken, ich freue mich darauf, all Ihre Kreationen zu sehen!
3. Ausrüstung: 18cm Kreis. Zutaten: Ich habe das Mandelmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht affiliert).
4. Ich habe die Guanaja Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf der gesamten Website (affiliert).
5. Butter.
6. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker einige Minuten auf, bis die Mischung weiß und aufgebläht ist.
7. Fügen Sie die geschmolzene Butter und Schokolade hinzu, dann beenden Sie mit dem Mandelmehl.
8. Gießen Sie die Mischung in eine gefettete Form oder einen Kreis und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 40 Minuten.
9. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen, und genießen Sie es!