

Sabines Schokokuchen

Zutaten

200 g	Zartbitterschokolade
200 g	Butter
200 g	Zucker
200 g	Gemahlene Mandeln
½ Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Vanillezucker
4	Eier
1 Prise	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben

Experimentiervorschrift

Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Salz und zum Schluss die Eier unterrühren. Wenn der Teig sehr flüssig ist, kann man 2 bis 3 EL Haferflocken dazugeben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben. Bei 140 °C etwa 40 Minuten backen. Der Teig soll nach dem Abkühlen innen noch etwas klebrig sein. Man kann auch nur 100 g Schokolade benutzen, dann ist es nicht so schokoladig.