

# Schneller Schoko-Kuchen mit wenig Zutaten: Blitzkuchen



## Zutaten:

**1 Schoko-Kuchen (Ø 26 cm)**

**180 g Zartbitterschokolade**

**180 g Butter**

**4 Eier**

**Prise Salz**

**170 g Zucker**

**60 g Mehl**

**½ Päckchen Backpulver**

**200 g Mandeln, gemahlen**

**Butter für die Form**

## Schritt 1

Zunächst den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen und die Springform gut mit Butter einfetten.

## Schritt 2

Danach die Zartbitterschokolade klein hacken und mit der Butter über einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die geschmolzene Schokolade beiseite stellen.

## Schritt 3

Nun die Eier, eine Prise Salz und den Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.

## Schritt 4

Anschließend Mehl und Backpulver zur Masse sieben und zusammen mit der geschmolzenen Schokolade und den Mandeln unterrühren.

## Schritt 5

Zum Schluss den Teig in die vorbereitete Springform füllen und den schnellen Schokokuchen auf mittlerer Schiene **35-40 Minuten** backen.