

Schneller Schoko-Kuchen mit wenig Zutaten: Blitzkuchen



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.

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