



# Schokoladenkuchen glutenfrei

## Ergibt eine 24cm ø Springform

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.  
Den Rand mit Butter und Mehl bestreichen.

### Zutaten:

- **125g Butter**
- **150g dunkle Schokolade**  
→ zusammen langsam schmelzen lassen
- **100g Zucker**
- **50g gemahlene Haselnüsse/Mandeln**
- **3 Eigelb**  
→ Zucker, Nüsse und Eigelbe zusammen zum geschmolzenen Butter-/Schokoladengemisch geben
- **3 Eiweiss, steif geschlagen**  
→ sorgfältig darunterziehen
- **75g Schokoladen Würfel zum Backen**  
→ kurz unterrühren

Die Masse in die vorbereitete Form füllen und in den vorgeheizten Ofen schieben.  
Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten in der Mitte des Ofens backen.