

Schokoladen-Kuchen

Für zwei Personen

200 g Blockschokolade	150 g Mehl	120 g brauner Zucker
4 Eier	100 g blanchierte Mandeln	175 g Butter
100 g Fondant	2 EL Kakaopulver	1 TL Backpulver
1 Prise Salz		

Den Backofen auf 40 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter, dem Zucker, den Mandeln sowie einem Esslöffel Kakaopulver und dem Salz in einem Zerkleinerer zerhacken. Nacheinander die Eier zu der Masse geben und anschließend das Mehl unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Backform ausfetten und mit dem restlichen Kakaopulver austreuen. Den Teig in die Form füllen. Das Fondant zerbröckeln und über den Teig streuen. Den Kuchen für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Klapsing am 19. September 2013