

bring-BACK-form - Schokokuchen für Formen mit Fassvermögen 1,6 bis 2 Liter

Ofen vorheizen auf 180 °C

200 gr. dunkle Schokolade schmelzen (in eine kleine Schüssel geben danach über einer kleinen Pfanne mit köchelndem Wasser langsam schmelzen lassen)

185 gr. weiche Butter rühren

8 Eier

225 gr. Zucker

1 Prise Salz

zugeben - rühren bis die Masse hell wird

Geschmolzene Schokolade beigeben

Ca. 320 gr. gemahlene Mandeln
(auch andere Nüsse möglich)

dazugeben

100 gr. Schokopulver (z.B. Ovo)

100 gr. Mehl

1,5 KL Backpulver

dazugeben und gut mischen

$\frac{1}{2}$ Becher Crème Fraiche

(Tipp: Migros hat das Beste)

darunterziehen

Lange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Backform mit Backtrennspray einsprayen (der Spray von uns) und Masse einfüllen. Ohne Spray: mit Butter ausfetten und mit gemahlene Nüssen ausstreuen. Masse einfüllen.

Backen. Ca. 45 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen.

Tipp: Stäbchentest machen. Nach dem Backen den Kuchen in der Backform auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen - Dekorierfertig.

In eigener Sache: wir haben alle auf dem Markt erhältlichen Backtrennsprays getestet und können leider nur unseren empfehlen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Dieser Kuchen wurde von bring-BACK-form ausgetüftelt.

Je nach Ofen muss er länger gebacken werden. Ungedingt Stäbchentest machen. Allenfalls Ofen abstellen und Kuchen noch einige Minuten im Ofen lassen. Der Kuchen ist auch nach einer Woche noch lecker (in Alufolie eingepackt, kühl gestellt).