

# Schokoladenkuchen



## Zutaten

200 g Zartbitter Schokolade  
100 g Butter oder Margarine  
140 g Zucker  
3 Eier  
60 g Mehl

## Zubereitung

- ◆ Gib die Schokolade in Stücken in einen Topf. Laß sie mit 2 Eßlöffeln Wasser im Wasserbad schmelzen. Laß die Schokolade etwas abkühlen, wenn sie lauwarm ist, rühre Butter und Zucker dazu.
- ◆ Trenne die Eier. Schlag das Eiweiß sehr steif. Rühre Eigelb und Mehl in die Schokoladenmasse. Am Schluß hebe den Eischnee vorsichtig unter.
- ◆ Kleide eine Form mit Backpapier aus und fülle den Teig ein. Bei 180° ca. 40 bis 50 Minuten backen.
- ◆ Schneide den Kuchen in viereckige Stücke, wenn er etwas abgekühlt ist.

**Tip:** Sehr gut schmeckt es auch, wenn Du eine Hand voll Walnußstückchen in den Teig mischst.