

Gâteau au chocolat

Zutaten

- 200 g Schokolade Edelbitter 72%
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 160 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 100 g Mandeln gemahlen
- 1 EL Kakao

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Butter in kleinen Stücken zugeben und unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit den Eiern, dem Zucker und etwas Salz schaumig rühren. Die Schokoladenmasse und die Mandeln langsam unterrühren.

Teig in eine Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Umluft** etwa **25 Minuten** backen.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und mit Kakaopulver bestreuen.

Dazu passt Schlagsahne.

From:
<http://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:gateau_au_chocolat

Last update: **16.10.2025 07:38**

