

# **Dunkler Zuckerschmaus**

Zutaten:

200g Schokolade

200g Butter

200g gemahlene Mandeln

½ Packung Backpulver

160g Zucker

4 Eier

Zubereitung:

Die Schokolade zusammen mit der Butter zum Schmelzen bringen. In einer Schüssel die gemahlene Mandeln und das Backpulver gut vermischen. Den Backofen mit 160°Umluft vorheizen. In einer separaten Schüssel das Eiweiß schaumig schlagen. Wenn die Schokolade mit der Butter abgekühlt ist, mischen sie diese mit der Mandelmischung zusammen und ziehen dann das schaumige Eiweiß darunter.

Der Kuchenteig in eine Backform geben und bei 160°C Umluft ca. 50 Min. backen.