



Schokoladenkuchen

Schokoladig, saftig, super!

Zutaten:

4 Eier getrennt
140g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
140g Butter
50g Mehl
1 Tl Backpulver
1 Päckchen Schokoladenpudding-Pulver
100g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
1 EL Rum
3-4 EL Milch
100g geriebene Schokolade

Guss:

Puderzucker
Zitronensaft
Schokostreusel

Zubereitung

Eischnee mit einer Prise Salz steifschlagen, Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren, Milch und Rum dazu geben.

Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.

Die Nüsse oder Mandeln und die Schokolade zufügen.

Eischnee unterheben.

In einer 24er Springform 30-40 Min. bei 175 Grad backen.

Mit Puderzucker-Zitronenglasur überziehen und mit Schokostreuseln verzieren.