# Schokoblitzkuchen (von Andrea Steinhard)

Zur Verfügung gestellt von




**Zutaten:**

200 gr. Zartbitterschokolade
200 gr. Butter
200 gr. Zucker
200 gr. gem. Mandeln
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
event. etwas Mehl
Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter über dem heissen Wasserbad schmelzen lassen. Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Mandeln hinzufügen und umrühren. Die Eier unterrühren. Wenn der Teig sehr flüssig ist, 2 - 3 Esslöffel Mehl hinzufügen. Den Teig in eine gefettete Springform geben. 40 Minuten bei 160 Grad oder 140 Grad Umluft backen. Nach dem Abkühlen sollte der Teig innen noch etwas klebrig sein.

Viel Erfolg wünscht Andrea

Oh wat schmeckt dat lecker mit Vanilleeis und dick Sahne