

# FLACHER SCHOKOLADEN- KUCHEN

*Sehr puristisch und  
sehr schnell gemacht!*

**Zutaten für 1 Form Durchmesser 20 cm:**

**Zutaten für den Teig:**

100 g Butter  
100 g dunkle Schokolade (75%)  
3 Eier  
100 g Zucker  
50 g Mandelmehl  
2 TL Backpulver

**Zubereitung:**

Butter und Schokolade in einem Topf langsam schmelzen lassen.

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.

Zucker, Eigelb, Mandelmehl und Backpulver mischen und mit flüssiger Schokolade vermengen.

Zum Schluss langsam das Eiweiß unterziehen.

Ca. 30 Minuten backen bei 150° Umluft.

Mit Sahne und einem Gläschen Premium Dark Cane genießen!

Guten Appetit wünscht  
Familie Braasch

Wein & Rumhaus Braasch  
Rote Straße 26 - 28  
24937 Flensburg | Telefon 0461 14 16 00  
[www.braasch.sh](http://www.braasch.sh)

