



🕒 45min 🌱 Vegi



Feuchter Schokoladenkuchen

Die Schritt-für-Schritt-Anleitung in Bildern zeigt dir in diesem Rezept, wie der perfekte Schoggikuchen gelingt. Ohne Mehl, Low Carb und glutenfrei!



Rezept bewerten
(4.1 Sterne / 312 Stimmen)

Zutaten

Neu für dich!



Backfor-
men-
Umrechner

Backform rund: 27 cm
Durchmesser, hoch (ca.
6 cm)

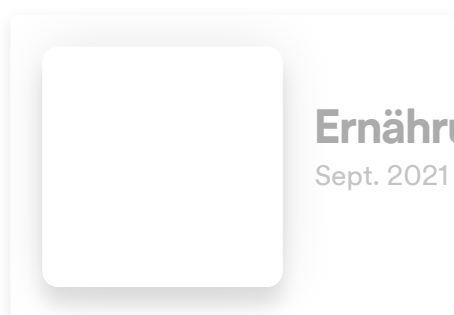
Backpapier für den
Formenboden

Butter für die Form

158 g	Butter
190 g	dunkle Scho- kolade, in Stücken
127 g	Zucker
1¼ Päckchen	Vanille- zucker
63 g	gemah- lene Hasel- nüsse
3¾	Eigelb
3¾	Eiweiss, steif ge- schla- gen

Kakao-
pulver
zum
Bestäu-
ben

Kochen & unseren **Podcast**
hören:



Zubereitung

Zubereiten
15min

Kochen / Backen
30min

Auf dem Tisch in
45min

1.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C).

2.

Butter in einer weiten Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, von der Platte ziehen. Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen.

3.

Pfanne von der Platte ziehen. Zucker, Vanillezucker und Nüsse daruntermischen. Eigelb hinzufügen.

4.

Eischnee sorgfältig unter die Masse heben.

5.

Teig in die vorbereitete Form geben. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.

6.

Kuchen leicht oder ganz auskühlen lassen. Mit Kakao bestäuben.



Luftdicht verpackt in einem kühlen Raum oder im Kühlschrank 3 Tage haltbar. 1 Stunde vor dem Geniessen aus dem Kühlschrank nehmen.

Low Carb ist nicht gleich Low Carb.

[Erfahre mehr zu unserem Low-Carb-Konzept.](#)

Energie: 938kJ / 224kcal, Fett: 17g, Kohlenhydrate: 15g, Eiweiss:
4g

©2023 S M P • P S L