



Mutters Schokolade-Cake

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

📅 Backen: ca. 55 Min.

🥕 vegetarisch

Stück (1/16): 221 kcal, F 11 g, Kh 26 g, E 5 g

Zutaten

für 10 Personen

2.5 Eier
218.75 g Zucker
0.63 Päckli Vanillezucker
1.25 Prise Salz

125 g dunkle Schokolade
125 g Butter
1.88 dl Milch

93.75 g dunkle Schokolade

250 g Mehl
93.75 g gemahlene Mandeln
1.25 TL Backpulver

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren,iterrühren, bis die Masse hell ist.
2. Schokolade fein hacken, mit Butter und Milch in eine Pfanne geben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, auskühlen, unter die Masse rühren.
3. Schokolade fein hacken, darunterrühren.
4. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen.
5. Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Für: eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.