

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Meersalz

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

300 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
200 g Butter
175 g Zucker
8 Eier
2 Teelöffel Meersalz

Mehr Schokolade geht nicht! Kein Mehl, keine Nüsse, kein garnichts - stattdessen einfach nur Schokolade. Außerdem mit einer Prise Meersalz verfeinert - ein Gedicht mit dem Namen glutenfreier Schokokuchen. Für echte Schokoholics. Und solche, die es erst noch werden wollen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Kuvertüre und Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen, auskühlen lassen.

- 3 -

Zucker und Eier schaumig schlagen und unter die geschmolzene Schokolade rühren. In eine gefettete Springform füllen, mit Meersalz bestreuen und für ca. 30 Minuten backen. Anschließend mit Alufolie bedecken und weitere 10-15 Minuten backen.