

Locker ohne Mehl: Schokoladenkuchen mit Erdbeeren

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

40
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

400 g Zartbitterschokolade
8 Esslöffel Butter
9 Eier
170 g Zucker
200 g Crème fraîche
2 Handvoll Erdbeeren

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)
Handmixer

Zugegeben, bei vielen Kuchen ohne Mehl wünscht man sich das Mehl zurück in den Teig. Irgendwas fehlt sonst einfach. Ganz anders dieser Schokokuchen. Er wird durch reichlich Eier unglaublich locker und doch fudgy und schmeckt wahnsinnig schokoladig. Es ist übrigens auch das Rezept, nach dem ich bislang am häufigsten gefragt wurde. Dir verrate ich das Geheimnis.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit Butter im Wasserbad schmelzen.

- 3 -

Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe in einer zweiten Schüssel mit Zucker vermischen. Auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem hellen Schaum aufschlagen.

- 4 -

Einen kleinen Teil der Schokoladenbutter in die Eimasse geben und unterrühren. Restliche Schokolade untermengen. Eiweiße mit einem Teigschaber unterheben.

- 5 -

Teig in die Springform geben und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Oberfläche rissig wird und bei der Stäbchenprobe feuchte Krümmel an dem Holzstäbchen kleben. Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herauslösen und auskühlen lassen.

- 6 -

Crème fraîche cremig rühren und auf dem Kuchen verteilen. Mit Erdbeeren garnieren und servieren.