

Schneller **Schokoladenkuchen**

Zu einem gestärkten Immunsystem
gehören auch Glückshormone.
Diese liefert uns die Schokolade. Einfach geniessen ...

Zutaten

200 g Butter
125 g Mehl
25 g Kakaopulver
100 g Mandeln,
gemahlen
1 Beutel Backpulver
175 g Rohrzucker
1 Prise Salz
175 g Frischkäse
(z. B. Philadelphia)
2 Eier

Zubereitung

- 1** Springform mit 26 cm Durchmesser, Boden mit Backpapier belegen, Rand einfetten.
- 2** Butter in einer Pfanne schmelzen und etwas abkühlen lassen.
- 3** Die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer kurz mischen, die flüssige Butter dazugeben, nochmals kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
- 4** Den Teig in die Springform füllen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen in der Mitte während ca. 30–40 Minuten backen.
- 5** In der Springform etwas auskühlen lassen, danach die Form lösen und entfernen.

Tipp

Für eine etwas leichtere Variante den Frischkäse durch Blanc battu ersetzen.
Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.