

Schokoladenkuchen - Deutscher

Kategorien: Backen, Kuchen, Land, Deutschland

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eier (L)
3/4	Tasse	Zucker
1/4	Tasse	Mehl
240	Gramm	Zartbitterschokolade
2/3	Tasse	Butter
1	Teel.	Vanille
1/2	Tasse	Pekannuesse, gehackt Kokosflocken

Anleitung:

Eier und Zucker verschlagen, Mehl unterruehren. Schokolade und Butter zusammen schmelzen lassen und abkuehlen. Die Schokoladenmischung zur Eiermischung geben und gruendlich verruehren. Vanille und Pekannuesse unterarbeiten. In eine gefettete 24-cm-Tortenform giessen. Mit den Kokosflocken bestreuen und etwa 35 Minuten bei 180 oC backen.

Schlankheitsapostel: Ei- und Zuckerersatz verwenden, Eventuell die Kokosflocken weglassen.