

# Schokoladenkuchen ohne Mehl

© Marianne Brendel

## Zutaten

150 g Haselnüsse  
130 g Zucker  
5 Eier  
150 g Schokolade

## Zubereitung

Den Herd auf 175-180°C vorheizen.

Zunächst die Eier trennen und mit einem Schneebesen das Eiweiß steif schlagen.

In einer zweiten Schüssel die Haselnüsse und den Zucker mit einem Schneebesen vermischen und die Eigelbe hinzufügen.

Bei den 150 g Schokolade kann variiert werden, z.B. 150 g geriebene Blockschokolade oder 30 g Kakao, 30 g Schokostreusel und 90 g Kaba oder ähnlich.

Die Schokolade oder Mischung dem Teig hinzufügen und zum Schluss den Eischnee unterheben.

Ein Backblech (je nach Verwendung Kasten-Torten- oder Muffinform) gut einfetten. Die Masse hineingeben. Bei 175-180°C ca. 30 Minuten bei Unter- und Oberhitze backen.

**Der Teig kann als Basis genutzt werden für einen Kastenkuchen, eine Kirschtorte (1 Glas Kirschen und 1 Guss wird dafür nur noch benötigt) oder Muffins. Schmeckt aber auch solo ganz prima.**

