**SchokoladenkuchenC:\Users\frajole\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\VBSZRQ8A\MC900228901[1].wmf**

**Zutaten :**

**200 g Butter**

**200 g Zartbitterschokolade (Ritter Sport 50 % tut’s auch)**

**4 Eier**

**200 g gemahlene Mandeln (kein Mehl)**

**1 Pck. Vanillezucker**

**2/3 Pck. Backpulver**

**3 Prisen Salz**

**3 Tl. Kaffeepulver**

**Rum Aroma (nach Geschmack)**

**Fett für die Form**

**Puderzucker zum Bestreuen**

**Zubereitung :**

**Butter mit Schokolade schmelzen und mit allen anderen**

**Zutaten mischen.**

**Teig in eine gefettete Springform geben und bei 160°C ,40 Min.**

**backen.**

**- Ich habe nach der Backzeit den Kuchen im ausgeschalteten**

**Ofen noch 20 Min. ruhen lassen.C:\Users\frajole\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\CK5S2W6B\MC900334460[1].wmf**