

## Schokoladenkuchen mit Mandeln und Heidelbeeren

### Zubereitungszeit

25 Minuten + ca. 20 Minuten backen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 420 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 29 g

Kohlenhydrate: 33 g

### Zutaten

Für 1 Springform à 21 cm Ø, ergibt 8 Stück

200 g	dunkle Schokolade, 72% Kakao, mit Mandeln und Heidelbeeren, z. B. Amandes & Myrtilles
100 g	dunkle Schokolade, 69% Kakao, z. B. Noir Satin
100 g	Butter
	Butter und Mehl für die Form
2	Eier
100 g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker à 10 g
80 g	Mehl
2 Prisen	Salz



### Zubereitung

1. Schokoladen in kleine Stücke brechen. Mit der Butter in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen. Springform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mehl und Salz begeben. Schokoladenmasse unter Rühren dazumischen. In die Springform geben und gleichmässig verstreichen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. In der Springform auskühlen lassen.