

Schoggichueche nach Siebers Art

Ergibt 8 Kuchenstücke

Zutaten

- 200 g Schokolade
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 200 g Mandeln
- 4-5 Eier

Zubereitung

1. Butter in einer Pfanne auf dem Herd langsam zum Schmelzen bringen.
2. Eier trennen, das Eiweiss beiseite stellen. Das Eigelb mit dem Zucker zur Butter geben und schaumig rühren.
3. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Mandeln und die weiche Schokolade zur Butter-Zucker-Masse hinzufügen. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig darunter ziehen.
4. Den Teig in eine Kuchenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C während 35 Minuten backen.

Tipps & Tricks

Gasbackofen: auf Stufe 3–4 während 40 Minuten backen.

Statt normaler Kochschokolade zB Cailler Crémant nehmen.