

Dessert

Schoggichueche mit Vanille Eis und Schlagrahm (ohne Mehl)

Rezept

6 Eier

250 gr Butter

250 gr Zucker

250 gr Mandeln gemahlen

150 gr Cremant Schokolade

Puderzucker zum Bestäuben des ausgekühlten Kuchen

Butter und Schokolade langsam schmelzen

Eier aufschlagen und trennen

Eigelb und Zucker schaumig rühren und mit geschmolzener Schokolade zusammen fügen.

Eiweiss steif schlagen und zusammen mit den Mandeln beifügen, vorsichtig unterheben resp. vermischen.

Vorgeheizten Ofen auf ca. 180 Grad vorheizen und den Kuchen in einer Springform auf der ein Backpapier aufgelegt wird schieben.

Mischung hinein giessen und in den Ofen ca. 45 Min backen.

Herausnehmen und kühl stellen.

Kuchen zum Servieren mit einer Kugel Vanille Eis und Schlagrahm garnieren.