

Schokoladenkuchen (Rührteig)



Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Eier	trennen
3	Eiweiß	Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee schlagen.
1 Prise	Salz	
3	Eigelb	Backrohr auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
250 g	Sauerrahm	
100 g	Trinkschokoladenpulver	Backform mit Butter und Semmelbrösel vorbereiten.
100 g	Zucker	
100 ml	Öl	Alle Zutaten miteinander verrühren.
100 g	geriebene Haselnüsse	
1 EL	Kakao	
etwas	Zimt	
150 g	Mehl	
½ Pckg.	Backpulver	Mehl und Backpulver mischen. Eischnee auf die Teigmasse geben, Mehl darüber sieben und unterheben. In die Backform geben und etwa 50 Minuten backen. Auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen.
200 g	Kuvertüre, weiß oder Vollmilch	