

# PROFORM-LIEBLINGSREZEPT

## SCHOKOLADENKUCHEN

### ZUBEREITUNG

Die weiche Butter mit dem Zucker in einer Küchenmaschine mit Schneebesen 15 Minuten sehr cremig-dicklich aufschlagen. Dann die Eier einzeln zugeben und unterrühren. Die Mandeln, Mehl und Kakao mischen. Die Mischung sorgfältig unter die Butter-Eier-Creme rühren.

Den Teig in eine eingefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 30 - 35 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Der Kuchen ist super köstlich mit geschlagener Sahne!

### ZUTATEN

250 g	Butter, weiche
250 g	Zucker
3	Ei(er)
150 g	Mandeln, gemahlen
50 g	Mehl
80 g	Kakao



**proform**  
KÜCHENSTUDIO