

Fluffiger Schokokuchen - saftig und glutenfrei

Selbstgebacken, durch und durch schokoladig und auch noch glutenfrei. Der saftige Schokokuchen unseres SWR4 Konditors Joachim Habiger ist fluffig und sehr schnell zubereitet.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Für den Schokokuchen:

- 250 g Butter
- 185 g Zucker
- 300 g Eier (6 Stück)
- 150 g geschmolzene Schokolade
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 175 g glutenfreie Mehlmischung
- 1 Päckchen Backpulver
-

Außerdem:

- Eine große oder vier kleine Kastenkuchenformen

So bereiten Sie den Schokokuchen zu

Die wachsweiße Butter und den Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier einzeln unterrühren.

Tipp: Die Eier verbinden sich besser mit der Masse, wenn sie einzeln untergerührt werden.

Danach die geschmolzene Schokolade zugeben.

Tipp: Verwenden Sie Zartbitter-Schokolade, das gibt mehr Geschmack. Die Schokolade sollte handwarm sein. Zusätzlich können Sie auch noch Schokostückchen dazugeben.

Die Mandeln und das Mehl mischen und zum Schluss unterheben. Nur noch maximal zwei Minuten rühren.

Tipp: Glutenfreies Mehl besteht aus Kartoffel- und Maisstärke, Reismehl und Guarkemehl.

Die Kastenform mit dem Teig füllen und 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Tipp: Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist!

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

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoladenglasur überziehen!

Backtemperatur: Zirka 40 bis 45 Minuten bei 180 Grad

SWR4 Baden-Württemberg | Joachim Habiger | 19.03.2025