

## Schokoladenkuchen feucht

Zutaten für ein Blech von 20 auf 20 cm, Kuchenhöhe ca. 2 – 3 cm

140	g	Butter
150	g	Zucker
15	g	Vanillezucker
6	Stück	frische Eier vom Hof
125	g	gemahlene Haselnüsse
75	g	gemahlene Mandeln
125	g	dunkle Couverture
125	g	helle Couverture

### Vorbereitung

Couverture mischen und vorsichtig erwärmen, nicht ausscheiden lassen.  
(Couverture kann man im Wasserbad, in der Mikrowelle oder unter eine Wärmelampe erwärmen)

Butter warm stellen. Erst bei Zimmertemperatur verarbeiten.

### Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker gut schaumig schlagen.

Eier nach und nach dazu schlagen

Mandeln, Haselnüsse und nicht mehr warme aber flüssige Couverture unter die Masse ziehen.

### Weitere Zubereitung

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 180° C 18 Minuten ausbacken.  
Sofort stürzen.

Folie nicht entfernen, durchkühlen lassen, sauber verpacken.

### Bemerkungen

Dieser Kuchen wird nach ein paar Tagen gekühlt richtig saftig und schmackhaft.

## Die Geschichte zum Schokoladekuchen

Ein Schokoladekuchen - saftig und ohne Mehl. Nach Tagen noch besser als frisch gebacken, immer feucht und richtig schoggi. Als wir damals diesen Schokoladekuchen lancierte, redete noch niemand von Allergien wie Zöliakie oder Weizenfreien Gerichten. Irgendwie lebten wir noch in der glücklichen Welt des Toggenburgs, im Neckertal, im schönen St. Peterzell.

Doch plötzlich, eines Tages und ohne Vorwarnung stand da dieser unglaubliche Schokoladekuchen. Die Geschichte dazu ist wahrlich eine andere. Ich wollte einfach eine Beilage zum Kaffee, statt irgendein banales Schöggeli.

Wir suchten nach einem Rezept, in dem der Schokoladekuchen einfach saftig und lange haltbar sei, sauber in mundgerechte Würfel geschnitten werden kann und immer fein ist.

Irgendwie liessen wir dann das Mehl weg, ersetzten es durch Mandeln und Haselnüsse und siehe da es klappte. Die frischen Eier vom Bauernhof binden das ganze wunderbar und im kalten Zustand verfestigt sich die Schokolade und gab den richtigen Schnitt und Biss.

Das war schon eine spezielle Sache und sehr einfach. Im Prinzip kann man alles Zutaten zusammen aufschlagen und backen. Dann den Kuchen stehen lassen. Lange wird er nicht liegen bleiben.

Und nebenbei hatten wir eine Clou gelandet. Ein Schokoladekuchen ohne Weizen, sogar ganz ohne Gluten. Genial!