

Saftige Schokowürfel mit Trebermehl (Thermomix)

12 Würfel in Schnitten/Cakeform

Für Liebhaber von saftigem aber nicht flüssigem Schokokuchen.

200	g	Mandeln ganz	Mandeln in den Mixtopf geben, 15 Sek. Stufe 8 mahlen und umfüllen.
120	g	Schoggi 72% Kakao	Schokolade in Stücken im Mixtopf 15 Sek. / Stufe 7 zerkleinern.
220	g	Butter	Butter zugeben und 3 Min. / 70° C / Stufe 2 schmelzen.
175	g	Zucker	Mandeln, Zucker, Trebermehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz zugeben. 30 Sek. / Stufe 5 untermischen.
1	Päckli	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	
35	g	Trebermehl	
½	TL	Backpulver	
4	Stück	Eier	Eier hinzufügen und alles 30 Sek. / Stufe 5 rühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und bei 160°C. Umluft 35 bis 40 Min backen. Nach dem Erkalten in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestreuen.