

Saftige Schokowürfel mit Trebermehl

12 Würfel in Schnitten/Cakeform

Für Liebhaber von saftigem, aber nicht flüssigem Schokoladekuchen

220	g	Butter	
120	g	Schoggi 72% Kakao	zusammen in einer Pfanne schmelzen
4	Stück	Eier	
175	g	Zucker	
1	Päckli	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	
200	g	Mandeln gemahlen	
35	g	Trebermehl	
½	TL	Backpulver	alles zusammen vermischen, in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform giessen. Im vorgeheizten Ofen Bei 160° Umluft 35 bis 40 Min backen. Nach dem Erkalten in Würfel schneiden, mit Puderzucker bestreuen.