



Glutenfreier Schokoladen-Beeren-Kuchen

Zutaten für eine Springform Ø 26cm:

200 g Zartbitterschokolade (70% Kakaoanteil)
 200 g Butter
 200 g Zucker
 200 g Mandeln
 4 Eier
 ½ Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker
 ½ TL „Sweet Love“ von Just Spices
 1 Prise Salz

Zum Verzieren: 2 Händevoll Beeren deiner Wahl,
 etwas Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Ofen vorheizen (160°C Ober-/Unterhitze) und die Form fetten.
2. Die Butter wird zusammen mit der Schokolade in einem kleinen Topf geschmolzen, aber passt auf, es darf nichts anbrennen.
3. Zucker, Mandeln, Backpulver, Vanillezucker, Salz, „Sweet Love“ in einer Schüssel vermischen.
4. Anschließend die Schokoladen-Butter-Mischung dazugeben und zum Schluss die Eier unterrühren.
5. Nun gebt Ihr den Teig in die Form. Ab in den Ofen für etwa 40-50 Minuten je nach Ofen.
6. Zum Verzieren einfach die Beeren waschen, gut trocknen lassen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Etwas Puderzucker drüber streuen und fertig ist das gute Stück.