

Himbeer-Schoggi-Kuchen

von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch, Einfach, benötigt Backofen

400 g Kochschokolade	zerkleinern, in eine Schüssel geben und diese ins heisse Wasser stellen, bis die Schokolade geschmolzen ist
150 g Butter	Mit der Schokolade schmelzen
4.0 Stück Eier	Wenn die Schokolade und die Butter geschmolzen sind dazu geben. Nach jedem Ei die Masse mischen.
75 g Zucker	5 EL Zucker untermischen
1.0 Prise Salz	Dazu geben
50 g Weissmehl	Optional 4 EL Mehr dazu streuen. 3 Minuten mixen.
150 g Himbeeren (tiefgekühlt)	Oder je nach Saison auch frische Himbeeren! 1/2 der fertigen Schoggi-Masse in eine bebutterte Spring- oder Cakeform füllen, anschliessend die Himbeeren darauf verteilen, restliche Kuchenmasse darüber verteilen und sofort backen. Heissluft plus 160 Grad, (oder Unter-/Oberhitze bei 180 ° C) vorgeheizt, 1. Rille, mindestens 25 Minuten. Lieber zu feucht als zu trocken. Ein bis mehrere Tage vorher backen und im Kühlschrank lagern. Kühl servieren.