

Schokoladenkuchen ohne Mehl und Zucker



45 min. 452 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Backofen auf 200 °C erhitzen.
2. Butter und Schokolade in eine Schüssel zerkleinern und bei geringer Leistung im Mikrowellenofen schmelzen.
3. Eier, Mandelmehl, **SteviaSweet Crystal** und die Orangenschale dazugeben.
4. Den Teig mischen, bis er gleichmässig ist.
5. Den Boden einer Backform (Ø 20 - 22 cm) mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Butter bestreichen.
6. Den Teig in die Form giessen und 25-30 Minuten backen. Anschliessend abkühlen lassen.
7. Den Kuchen kurz vor dem Servieren garnieren. Dazu die Sahne mit etwas Vanille würzen, schaumig schlagen und dem Kuchen verteilen.
8. Mit Kakaopulver bestreuen.

Zutaten für 6 - 8 Portionen

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 200 g | dunkle (ungezuckerte) Schokolade |
| 200 g | Butter |
| 4 | Eier |
| 65 g | geschälte Mandeln, gemahlen |
| 85 g | SteviaSweet Crystal |
| | geriebene Schale einer halben Orange |

Zum Servieren

| | |
|--------|-------------------|
| 100 ml | Halbrahm |
| 1/2 TL | gemahlene Vanille |
| | Kakaopulver |

Nährwerte pro Portion

| | |
|------|--------------------|
| 452 | kcal |
| 1897 | kJ |
| 8 | Protein in g |
| 15 | Kohlenhydrate in g |
| 40.5 | Fett in g |