

Schokoladen-Zimt-Kuchen

Zutaten | 12 Portionen

200 g	Zartbitterschokolade (70%)
200 g	weiche Butter
4	Eier
150 g	Zucker
80 g	gemahlene Mandeln
½ TL	Zimt
	Puderzucker und Zimt zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Schokolade in Stücke brechen, in eine kleine Schüssel geben und in einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die weiche Butter unter die Schokolade mischen, bis sich alles gut miteinander verbunden hat.
- Eier mit Zucker cremig rühren, Mandeln, Zimt und schließlich die Schokoladenmasse unterrühren.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und ca. 25 Minuten backen.
- Den Kuchen auskühlen lassen und mit Zimt und Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Serviert mit Walnusseis, ist dieser Kuchen ein Hochgenuss!

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
451 kcal	32,8 g	32,8 g	7,98 g	34,4 mg