

# Schoggi-Kuchen ohne Mehl und Zucker



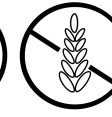
Ø 18 cm



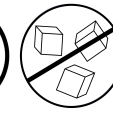
Vorbereitung  
20 Minuten



180°  
40 Minuten



Gluten  
frei



ohne  
Zucker



Thermomix®  
geeignetes Rezept

6 Eier

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zur Seite legen. Mit dem Thermomix funktioniert das mit dem Rühreinsatz, 2 Minuten auf Stufe 3.5.

250g Datteln  
200g Wasser  
1 Vanilleschote  
1Pr Salz  
60g Kakao

Die Datteln entsteinen und mit dem Eigelb, dem Wasser, der Vanilleschote, 1 Prise Salz und dem Kakao pürieren oder im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 8.

200g Mandeln gemahlen

Die Hälfte vom Eischnee unter die Schokoladenmasse ziehen. Im Thermomix kannst du das wiederum mit dem Rühreinsatz 20 Sekunden auf Stufe 3 machen. Die andere Hälfte unter die Mandeln ziehen und nun beide Massen miteinander vermengen. Dies würde ich so oder so in einer großen Schüssel machen.

Den Teig in eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 18 cm oder in Muffinformen füllen und bei 180°C in der Mitte des Ofens etwa 40 Minuten backen. Muffins würde ich 20 Minuten backen lassen.

