

## Schokoladenkuchen - fettfrei

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Schokolade

\* für den Mürbeteig

225 g Mehl  
2 tb Puderzucker  
Wasser

\* für die Füllung

125 g Bitterschokolade  
3 Eier  
45 ml Zuckersirup  
225 g Zucker  
1 pk Vanillezucker

\* Quelle

; das Schokoladenbuch  
; von Valerie Barrett  
; erfasst von  
; Hendrik Völker

Mürbeteig: ~~~~~ Mehl und Puderzucker sieben, mit 125g Butter verkneten, und mit ganz wenig Wasser zu einem glatten, festen Teig verarbeiten.

Ein 24er Form mit dem Teig auskleiden, etwa 2,5 cm hoher Rand

Füllung: ~~~~~ Die restliche Butter mit der Schokolade in einem Topf auf ganz kleiner Flamme schmelzen, Eier, Sirup, Zucker unterrühren und in die Form füllen

Backen: ~~~~~ Bei Ober- / Unterhitze, 180 Grad Celsius, unterster Einschub, etwa 40 Minuten