

# Nuss-Schoko-Kuchen

Mit Hartmanns Rapsöl



Klingt gut?

# Nuss-Schoko-Kuchen - für eine Springform



## Zutaten:

160 ml	Rapsöl
200 g	Zartbitterschokolade
4	Eier
200 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
200 g	Mandeln gemahlen
1 TL	Backpulver

## Zubereitung:

Rapsöl zusammen mit der Schokolade in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen.

Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.

Das geschmolzene Öl mit der flüssigen Schokolade unterrühren.

Mandeln und Backpulver vorsichtig unterheben.

Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 160 °C ca. 40 Minuten backen.



*Mit Genuss gesünder leben.*