

Fränzi`s Schoggicake

Rezept für 1 Cakeform

125	g	Schokoladenpulver
wenig		heisses Wasser
125	g	Butter
250	g	Zucker
5	Stk	Eigelb
150	g	Mehl
1	Msp.	Backpulver
5	Stk	Eiweiss



Zubereitung

Schokoladenpulver mit wenig heissem Wasser verrühren, so dass das Pulver aufgelöst ist.
Eiweiss mit dem Mixer steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
Cakeform mit Backpapier auskleiden.
Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Das Eigelb beigeben und unterrühren.

Das Schokoladenpulver portionsweise in die Masse rühren. Das Mehl sieben und darunter rühren.
Das Eiweiss vorsichtig unter die Masse ziehen.

Die Masse in die Cakeform geben und ca. 60 Minuten auf 180 Grad in der Mitte des Ofens backen.

Nährwert pro 100 Gramm

Kalorien	231
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiss	4 g
Fett	10 g