

Zutaten für einen Ø 26 Ring:

- 120 g Butter (Zimmertemperatur)
- 4 St. Eidotter
- 70 g Brauner Zuckerⁱ (Staubzucker)
- Vanillezucker nach Geschmack

- 120 g Bitterschokolade grob reiben
- 100 g Weizenvollkornmehl feinst gemahlen
- 100 g Weizenmehl glatt (Type 700)
- 1,5 TL Backpulver

- 125 ml Milch

- 4 St. Eiweiß
- Salz
- 70 g Brauner Zucker

Butter, zum Ausfetten und
Weizenmehl glatt, zum Bestauben der Springform

Herstellung:

1. Butter mit Eidotter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Die geriebene Schokolade mit dem Weizenvollkorn-, Weizenmehl glatt und dem Backpulver vermengen.
3. Mehlmischung und Milch abwechselnd in den Butterabtrieb einrühren.
4. Eiweiß mit Salz aufschlagen, mit Zucker ausschlagen und unter die Masse vorsichtig unterheben.
5. In die befettete und bemehlte Springform einfüllen und bei 170° C ca. 50 Minuten backen.
6. Aus der Form lösen und gestürzt auskühlen lassen.

ⁱ Mit Kaffeemühle (oder ähnlichem) zu Staubzucker vermahlen

