

# Schokokuchen Millot ohne Gluten



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Schokokuchen Millot (ohne Gluten)

EIN ORIGINALREZEPT DER *Ecole Gourmet Valrhona*

Rezept für 1 Form von 8 x 20 x 8 cm.

## SCHOKOKUCHEN

### OHNE GLUTEN

185 g	Ei
60 g	Akazienhonig
85 g	Zucker
70 g	Gemahlene Mandeln
95 g	Sahne
60 g	Vollkornreismehl
45 g	Kartoffelstärke
6 g	Backpulver
20 g	<b>KAKAOPULVER</b>
80 g	Geschmolzene Butter
45 g	Schokolade
	<b>MILLOT 74 %</b>

## SCHOKOKUCHEN OHNE GLUTEN

Eier, Honig und Zucker vermischen, ohne dass die Mischung weiß wird. Die gemahlene Mandeln sowie das mit der Kartoffelstärke, dem **KAKAOPULVER** und dem Backpulver gesiebte Reismehl hinzufügen. Dann die Sahne dazugeben.

Zum Schluss die Schokolade **MILLOT 74 %** und die geschmolzene Butter hinzufügen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und anschließend mit einem in geschmolzene Butter getauchten Messer der Länge nach einschneiden, um das gleichmäßige Aufgehen des Kuchens im Ofen zu fördern.

Bei 160°C ca. 1 Stunde backen und den Backvorgang mit einer Messerspitze überprüfen.

Wenn kein Teig am Messer kleben bleibt, ist der Kuchen gar.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

## Hinweise

Zu dem Kuchen können Englische Creme oder eine Kugel Eis serviert werden, so sorgen Sie für eine harmonische Geschmackskombination.