

Schokoladenkuchen ohne Mehl - Alle BG

Zutaten:

- 7 Eier
- 100 g [Agavensirup](#) oder ein anderes Süßungsmittel
- 200 g Zartbitterschokolade
- 4 Äpfel
- 1 Prise Salz
- Zimt für BG 0, A und AB

Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz sehr steif schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelb mit dem Süßungsmittel gut verrühren, die Schokolade unterrühren und dann den Eischnee unterheben.

Äpfel entkernen und in feine Scheiben schneiden. Vor dem backen auf dem Teig verteilen.

Bei 170° (Umluft 150°) ca. eine Stunde backen. Der Teig geht stark auf und fällt nach dem Abkühlen etwas zusammen.

Zum Schluss mit Zimt (BG: 0,A und AB) bestäuben.

Den Kuchen für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

