

## SCHOGGI-CHUECHÄ OHNE MEHL UND ZUCKER



5	Eier
190 g	Datteln
150 ml	Wasser
40 g	Kakaopulver (ohne Zucker)
1 TL	Vanilleextrakt
1 P	Salz
150 g	gemahlene Mandeln (vorher mahlen)

1. Backofen auf 175° Grad vorheizen.
2. Eier trennen. Schmetterling einsetzen. Eiweiss mit einer Prise Salz ca. 2 min. / 45° / Stufe 4 steif schlagen. Umfüllen.
3. Datteln und Wasser in den Mixtopf geben und 30 sek. / Stufe 10 pürieren.
4. Eigelb, Kakaopulver, Vanilleextrakt und Salz dazugeben, 10 sek. / Stufe 8 mischen. Nach unten schieben.
5. Abwechslungsweise Eisschnee und gemahlene Mandeln schichtweise in den Mixtopf geben. Mit der Knetstufe nur kurz unterheben (ca. 10-20sek.) bis alles gut durchmischt ist. In eine runde Springform (Boden mit Backpapier ausgelegt) mit 20cm Durchmesser geben und 25min. backen.

Tipp: - Den fertigen Kuchen mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.  
- Man kann auch Vanillezucker verwenden anstelle von Vanilleextrakt.