

# Französischer Schokoladenkuchen

## Zutaten:

- 2 Eier
- 140 g Zucker
- 150 g Joghurt
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 ml Öl
- 1 kleine Birne
- 100 g gehackte Mandeln
- 200 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakao)

Zubereitungszeit: 15 min

Backzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach



## Zubereitung:

- ∞➔ Zucker mit Eiern schaumig schlagen.
- ∞➔ Mehl mit Backpulver mischen
- ∞➔ Joghurt, Mehlmischung, Öl und Nüsse nach und nach zu der Ei-Zucker-Masse geben.
- ∞➔ Birne schälen und in Stücke schneiden, unter den Teig mischen
- ∞➔ Schokolade schmelzen, sofort in den Teig rühren.
- ∞➔ In gefettete Kastenform füllen, bei 180°C 35 min backen
- ∞➔ Der Kuchen ist noch sehr weich und innen etwas flüssig. Nur kurz auskühlen lassen und dann genießen.