

## Ed's glutenfreier Schokoladenkuchen

Hallo! Immer mehr Menschen leiden heutzutage an Lebensmittelenverträglichkeiten. Auch hier habe ich eine Kategorie für glutenfreie Rezepte geben. bei uns auch eine



## Ed's glutenfreier Schokoladenkuchen

Zutaten:

7 Eier

300 g Zucker

1 P. Vanillezucker

185 ml Öl

65 ml Wasser

200 g Schär Farine Mehl

1/2 P. Backpulver

30 g Kakao

Eier trennen und Dotter schaumig schlagen. Zucker unter ständigem Rühren zugeben. Nach und nach Öl und dann Wasser unterheben. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig aufgeben. In Backblech (ca. 40x30 cm) geben. Bei 180°C für 40 Minuten backen. danach auf 180°C Hochschalten und weiter 15 Minuten backen.



Geschmacklich ist der Kuchen nicht von einem mit "normalen" Mehl zu unterscheiden. Er ist ein wenig feiner und weicher, aber das ist es, was ihn auszeichnet. Ich habe diesen Kuchen schon oft gebackt und er ist immer ein Erfolg. Ich hoffe, er wird auch Ihnen gefallen. Ich bin ein großer Fan von glutenfreien Rezepten und ich hoffe, Sie sind es auch. Ich bin ein großer Fan von glutenfreien Rezepten und ich hoffe, Sie sind es auch. Ich bin ein großer Fan von glutenfreien Rezepten und ich hoffe, Sie sind es auch.

