

## 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 aufsteifen. In 40x30cm Backblech in 40 Minuten bei 180°C backen und weiter 15 Minuten backen. danach auf 180°C Hochschalten



Geschmacklich ist der Kuchen nicht von einem mit "normalen" Mehl zu unterscheiden. Er ist ein wenig feiner und weicher als ein normaler Kuchen. Er wurde dieses Rezept von Edith, die Ihr wollt glücklich zu machen. Er ist unser glutenfrei Spezialist, der seit vielen Jahren tolle Rezepte ausdenkt um seine Frau glücklich zu machen.

