



HOTEL **SCHLOSS SEGGAU**

# Schokoherz



## ZUTATEN:

- 5 Eier
- 100 g Bitterschokolade  
oder Kochschokolade
- 125 g weiche Butter
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- Eine Prise Salz
- Etwas Butter für die Herzform

## ZUBEREITUNG:

1. Schmelze die Butter und Schokolade ganz vorsichtig (nicht zu heiß!) in einem kleinen Topf. Lass die Masse abkühlen, bis sie lauwarm ist. Inzwischen kannst du den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Schlage die Eier mit dem Staubzucker und einer Prise Salz sehr steif. Dann rühre die Mandeln unter.
3. Gib die Ei-Zucker-Mischung in eine große Schüssel. Nun kannst du nach und nach die abgekühlte Schokomasse unterrühren.
4. Streiche die Herzform mit etwas Butter ein.
5. Stelle den Kuchen für 20-25 Minuten in den Ofen. Der Kuchen ist fertig, wenn du ein Messer hineinstichst und nichts daran kleben bleibt.
6. Nach Herzenslust dekorieren!

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag  
**#SchlossSeggauSchokoherz** mit uns teilen.