

## Schoggikuchen Mamabella

200 g Kochschokolade (Crémant)

100 g Butter

auf kleinem Feuer in einem Pfännli  
schmelzen

4 Eigelb

2 Esslöffel flüssiger Kaffee

dazu geben und gut verrühren

140 g Zucker

1 Esslöffel Mehl

In einer Schüssel mischen

Die Schokoladenmasse zu Zucker und Mehl  
dazu geben und gut verrühren

4 Eiweiss

etwas Backpulver

steif schlagen

dazu geben

Die Eiweiss unter die Schokoladenmasse  
ziehen.

Die Schoggimasse in ein Blech oder eine Springform giessen. Es empfiehlt sich,  
ein Backtrennpapier zu nehmen und die Ränder gut einzufetten und zu  
bemehlen.

Backzeit

ca. 35 Minuten bei 200 Grad Umluft

Mit Puderzucker bestäuben und geniessen.