



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

BOSNISCHER KUCHEN

Menge für eine runde Kuchenform von ca. 26 - 28 cm

Zutaten

- 240 Gramm zimmerwarmes Eiweiss
- 240 Gramm Roh-Rohrzucker
- 280 Gramm geriebene Mandeln
- 120 Gramm geriebene dunkle Schokolade - ich habe Felchlin, Maracaibo 65% verwendet. Mangels einer Reibe habe ich die Schokolade mit dem Messer gehackt.
- optional: ich habe noch einen gehäuften Teelöffel getrocknete Orangenschale dazugegeben

1. Backofen auf 170° C vorheizen
2. Kuchenform ausbuttern und bemehlen
3. Eiweiss mit dem Handmixer steif schlagen
4. Roh-Rohrzucker langsam einrieseln lassen und fertig schlagen
5. Mandeln und Schokolade vorsichtig unterheben

6. Masse in die Form füllen und ca. 45 - 50 Minuten backen - wenn beim Hineinstecken mit einer Stricknadel nichts mehr hängen bleibt, ist der Kuchen fertig

Den Kuchen mit Staubzucker überzuckern. Eine Schokoladenglasur passt auch gut. Ich habe auf beides verzichtet.