

3 Zutaten Schokokuchen

Dieser süßer Schokokuchen wird mit nur 3 Zutaten gebacken. Ein schnelles und einfaches Rezept ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Butter
450 g	Schokolade
6 Stk.	Eier
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **3 Zutaten Schokokuchen** die Schokolade in grobe Stücke hacken. Über ein warmes Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine 26 cm Springform für das Wasserbad vorbereiten. Dafür zwei Bahnen Alufolie kreuzweise auslegen. Springform darauf stellen und an der Außenwand hochziehen und umschlagen, danach festdrücken. Die Springform mit Butter befetten.
3. Die Eier schaumig, cremig schlagen und in die Schokolade rühren.
4. Den Teig in die Form füllen, ein hohes Backblech mit Wasser befüllen und im vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten backen (stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Schokokuchen mit Staubzucker bestäuben.