Saftiger Schokokuchen

Mit diesem Rezept werden süße Träume wahr: Saftiger Schokokuchen, der auf der Zunge zergeht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: Sonne79

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

150 g	Zartbitterschokolade
250 g	Butter (weich)
60 g	Zucker
5 Stk.	Eier
4 EL	Mehl
1 TL	Backpulver
3 EL	Kakaopulver

Für den Guss

100 g	Zartbitterschokolade
100 ml	Schlagobers (oder Milch)

Zubereitung

1. Für den **saftigen Schokokuchen** zuerst den Teig zubereiten: Ein Wasserbad ansetzen. Weiche Butter und zerkleinerte Schokolade in einen Topfeinsatz aus Metall geben und über dem Wasser einhängen. Das Wasser darf nicht kochen und keinen Kontakt mit dem Einsatz haben. Schokolade und Butter langsam zum Schmelzen bringen, dabei häufig rühren. Vom Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.

2. Backrohr auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten oder mit Backpapier belegen. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben und mischen. Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehlgemisch unterrühren. Die geschmolzene Schokolade unterheben. Den Teig in die Springform füllen. Rund 30 Minuten lang backen.

3. Für den Guss die Zartbitterschokolade zerkleinern und in einen Topf geben. Schlagobers oder Milch zufügen. Langsam erhitzen, aber keinesfalls kochen. Die Schokolade schmelzen lassen, dabei immer wieder rühren. Vom Feuer nehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig den Kuchen damit überziehen.

Tipp

Der saftige Schokokuchen sieht besonders schön aus, wenn man ihn zusätzlich mit weißer Schokolade verziert.