

Schokokuchen mit weicher Schoko-Glasur

Das Rezept von dem Schokokuchen mit weicher Schoko-Glasur lässt sich prima in Stücke schneiden, ohne das die Glasur dabei zerbricht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Teig

3 Tassen	Mehl
1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Mineralwasser (mit Kohlensäure)
4 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
4 EL	Backkakao (gestrichen)
100 g	Kuvertüre (Zartbitter)

Für die Glasur

200 g	Kuvertüre (Zartbitter)
100 ml	Schlagobers
4 EL	Nuss-Nougatcreme

Zubereitung

1. Für den **Schokokuchen mit weicher Schoko-Glasur** zuerst eine Auflaufform (ca.30x25cm) oder ähnliches mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß zum Abmessen der Zutaten beträgt ca. 250-300 ml.

2. Dann zuerst den Zucker, mit den Eiern dick-schaumig rühren.
3. Danach das Mehl, den Kakao, und das Backpulver durch ein Sieb hinzufügen.
4. Nun das Öl unter Rühren hinzufügen.
5. Jetzt das Mineralwasser langsam und vorsichtig in den Teig rühren.
6. Letztendlich die Schokolade (gehackt) unter den Teig heben.
7. Anschließend die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte danach ganz auskühlen.
8. Für die Glasur die Schokolade kleinhacken und in eine Schüssel geben. Das Schlagobers in einem Topf erhitzen, bis es anfängt zu kochen und über die Schokolade gießen. Alles so lange verrühren, bis sieh die Schokolade komplett aufgelöst hat.
9. Dann noch die Nuss-Nougatcreme unterrühren.
10. Abschließend die Glasur auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Tipp

Wer den Schokokuchen etwas flacher gebacken haben möchte, kann den Teig auch auf einem normalen Backblech backen, dann sollte man aber per Stäbchenprobe die Backzeit kontrollieren.