

Schokoladen Blackout Kuchen

Mit dem Rezept für den Schokoladen Blackout Kuchen punktet man mit Sicherheit bei Schokoladenfans. Einfach ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 Stk. [Backform](#)

Für den Zuckerguss

250 ml	Wasser
250 g	Kristallzucker
0.5 EL	Maissirup
120 g	Kakaopulver
50 g	Maisstärke
3 EL	Butter (kalte)
0.5 TL	Vanilleextrakt

Für den Kuchen

2 EL	Butter
10 EL	Kristallzucker
1 Stk.	Ei
0.5 TL	Vanilleextrakt
50 g	Kakaopulver
1 TL	Backpulver

1 Prise	Salz
300 g	Mehl
200 ml	Milch
1 Becher	Schlagobers

Zubereitung

1. Die Füllung für den **Schokoladen Blackout Kuchen** am besten am Tag zuvor zubereiten, damit diese über Nacht abkühlen kann. Als Erstes den Backofen auf 160°C vorheizen.
2. Für die Schokoladenfüllung zunächst Wasser, Zucker, den Maissirup und das Kakaopulver in einen Topf geben und zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren, weiterköcheln lassen und dabei gelegentlich Umrühren.
3. In der Zwischenzeit das restliche Wasser mit der Maisstärke in ein Rührgefäß geben und mit einem Stabmixer so lange mixen, bis sich die komplette Stärke gelöst und mit dem Wasser verbunden hat. Die Mischung ist jetzt noch relativ dünn und unklar.
4. Nun die Maisstärkemischung langsam unter ständigem, kräftigen Rühren in den Topf zu der Kakaomischung geben und alles nochmals zum Kochen bringen. Hierbei immer weiter rühren, bis sich die Mischung langsam andickt. Nach einigen Minuten nimmt die Mischung eine Konsistenz, wie die eines Schokoladenpuddings an.
5. Dann die Butter einrühren. Die Schokoladenfüllung sollte jetzt dicklich und glänzend sein. Die Mischung danach in ein Gefäß gießen und solange kühl stellen, bis die Masse völlig erkaltet ist.
6. Als nächstes die Kuchenform einfetten, auf der unteren Seite Backpapier auslegen und analog der Kuchenform zurecht schneiden. Dann in einem Rührgefäß Schlagobers, Butter und Zucker mit einem Handrührgerät für etwa fünf Minuten schaumig rühren. Die Rührgeschwindigkeit reduzieren, das Ei dazugeben unditerrühren, bis es vollständig mit der übrigen Masse verbunden hat.
7. Unter weiterem Rühren Vanilleextrakt, Kakao-Backpulver, Natron und Salz zu der Masse geben. Nun alles miteinander vermischen. Als nächstes die Hälfte der Milch und des Mehls zugeben unditerrühren, wenn sich alles miteinander verbunden hat, das restliche Mehl und die restliche Milch dazugeben, damit ein glatter Teig entsteht.
8. Nun die Masse vorsichtig in die Kuchenform füllen und für etwa 30 Minuten in den Backofen stellen. Mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stechen, wenn an diesem beim Herausziehen keine Kuchenreste kleben bleiben, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und für einige Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen dann aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stellen und weiter abkühlen lassen.
9. Nun die Schokoladenfüllung aus dem Kühlschrank nehmen, da sich diese leichter verarbeiten

lässt, wenn sie nicht mehr ganz so kalt ist.

10. Für die Zusammensetzung des Kuchens, zunächst die obere Seite des Kuchens vorsichtig abschneiden, diese wird dann für die Krümel auf und an den Seiten des Kuchens benötigt. Den restlichen Kuchen in drei gleich große Schichten schneiden und voneinander abheben.
11. Dabei sehr vorsichtig vorgehen, da die Scheiben sehr dünn sind und leicht auseinanderfallen können. Anschließend die Kuchenfüllung zu etwa einem Viertel zwischen den einzelnen Schichten verteilen. Mit der restlichen Schokoladenmasse die Außenseite des Kuchens gleichmäßig bestreichen.
12. Jetzt die beiseitegelegte oberste Schicht des Kuchens in die Küchenmaschine geben und zu kleinen Krümeln zerkleinern. Mit den Krümeln nun gleichmäßig die Oberseite des Kuchens bedecken, die restlichen Krümel an den Rand des Kuchens drücken.

Tipp

Wer den Schokoladen Blackout Kuchen gerne ein wenig fruchtiger mag, nimmt warme Himbeeren oder frische in Scheiben geschnittene Mangos. Zum Aufbringen der Krümel am Rand, die Krümel am besten auf die flache Hand legen und so auf den Kuchen drücken, dabei von unten nach oben beginnen.