Schokoladenkuchen

Das Rezept vom Schokoladenkuchen ist auf jeder Kaffeetafel gern gesehen. Und da Schokolade glücklich macht, sollte man sich ruhig öfter ein Stück gönnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Brösel

Für den Teig

5 Stk.	Eier
200 g	Zartbitterkuvertüre
150 ml	Öl
180 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
2 EL	Rum
150 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver
150 g	gemahlene Mandeln
50 ml	Schlagobers

Für die Glasur

200 g	Zartbitterkuvertüre
2 TL	Butter

Zubereitung

1. Für den **Schokoladenkuchen** eine ca. 28 cm Rohrbodenform gründlich ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen.

3. Jetzt die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker dick-schaumig schlagen. Das kann einige Minuten dauern.

4. Nun die Schokolade nur kurz unterrühren.

5. Jetzt das Öl, das Schlagobers und den Rum hinzufügen.

6. Danach das Mehl (gesiebt), das Backpulver und die Mandeln unterheben.

7. Den Kuchenteig anschließend in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 40 Minuten Backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

8. Für die Glasur, die Kuvertüre mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

9. Letztendlich den Kuchen mit der Schokolade überziehen und bis zum Verzehr trocknen lassen.

Tipp

Den Schokoladenkuchen kann man, wenn er noch feucht ist, zusätzlich mit ein paar Schokoladenstreuseln dekorieren.