Schokotraum

In diesem Rezept ist Schokolade Trumpf! Der Schokotraum ist schnell gemacht und kommt nicht nur bei Kindern gut an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eier
130 g	Zucker
150 ml	Milch
150 ml	Öl
3 EL	Backkakao
1 Packung	Backpulver
250 g	Mehl

Für den Guss

300 ml	Milch
50 g	Zucker
50 ml	Öl
2 EL	Backkakao (gestrichen)
1 EL	Speisestärke (gestrichen)
100 g	Kuvertüre

Zubereitung

1. Für den Schokotraum ein Backblech (ca. 37x25 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker, mit einem Handrührgerät, ca. 4 Minuten dick-schaumig schlagen.

3. Danach die Milch und das Öl unterrühren.

4. Nun den Kakao, das Mehl und das Backpulver gesiebt hinzufügen und nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

5. Den fertigen Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

6. Den Kuchen danach ca. 2 Minuten ruhen lassen, beliebig in Stücke schneiden und mit einem Holzstäbchen oder ähnliches mehrmals einstechen.

7. Für den Guss die Milch, den Zucker, das Öl, den Kakao und die Speisestärke in einen Topf geben, klümpchenfrei verrühren und auf dem Herd unter Rühren einmal gut aufkochen lassen.

8. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Schokolade unterrühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

9. Jetzt den Guss umgehend auf den Kuchen geben und glatt streichen. Dabei sollte man zügig arbeiten. Letztendlich sollte der Kuchen ca. eine Stunde ruhen, bevor man ihn serviert.

Tipp

Sollte der Guss zu viele große Bläschen an der Oberfläche haben, kann man die Form ein paarmal

aus geringer Höhe auf die Arbeitsplatte fallen lassen.