



Schokokuchen mit Cream-Cheese-Frosting

Zutaten Schokokuchen:

4 Eier
200g Zucker
200g flüssige Butter
200ml Milch
300g Mehl
1 P. Backpulver
3 EL Backkakao

Zutaten Cream-Cheese-Frosting:

250g Butter (Zimmertemperatur)
400g Frischkäse
(Zimmertemperatur)
140g gesiebter Puderzucker

Zutaten Schokoladenglasur:

100g Schokolade
100g Sahne
25g Kokosfett

Zubereitung Schokokuchen:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat. Unter rühren langsam die flüssige Butter und die Milch zufügen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, in die Schüssel sieben und alles zu einem Teig verrühren.

Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen und ca. 50 Min. backen, Stäbchenprobe machen (kann je nach Ofen auch länger dauern).

Zubereitung Cream-Cheese-Frosting:

Die weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker aufschlagen, bis sie deutlich heller ist und luftiger aussieht. Nun kommt noch der Frischkäse dazu und wird kurz untergerührt.

Zubereitung Schokoglasur:

Alle Zutaten über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen, etwas abkühlen lassen und dann zügig von der Mitte heraus über den Kuchen verteilen, der Kuchen sollte bis kurz davor im Kühlschrank stehen.