



Schokoladenkuchen - Grundrezept

Zutaten Schokokuchen:

150g Zartbitterschokolade
150g Butter
150g Puderzucker
4 Eier
75g Mehl
1 ½ TL Backpulver
1 ½ TL Rum (kann auch durch
Milch ersetzt werden)

Zutaten Schokoladenglasur:

200g Vollmilkschokolade
50g Butter

Zubereitung Schokokuchen:

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

Zartbitterschokolade und die Butter bei 600 Watt ca. 1 ½ Minuten in der Mikrowelle schmelzen lassen.

Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und den Rum in eine Schüssel geben, die geschmolzene Schokobutter dazugeben, das ganz wird nun mit dem Schneebesen gut verrührt bis eine schöne homogene Masse entstanden ist.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 20cm große Springform geben, ca. 55 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Zubereitung Schokoglasur:

Vollmilkschokolade und Butter ca. 1 Minute bei 600 Watt in der Mikrowelle schmelzen lassen und über den Schokoladen-kuchen geben.

Wer keine Mikrowelle hat, kann die Schokolade natürlich auch über einem Wasserbad schmelzen lassen.