

Rezept Schokoladenkuchen

Sehr saftiger Schokoladenkuchen, der sich super als Dessert eignet.

Zutaten:

6 Eier
225 g Butter
150 g Zartbitter-Schokolade
150 g Vollmilch-Schokolade
160 g Zucker
30 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln

Für die Glasur:

100 ml Sahne
120 g Halbbitter-Schokolade
2 TL Zucker
50 g weiche Butter

Zubereitung:

Zuerst den Backofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine 26-er Springform einfetten.

Für den Schokoladenkuchen die Butter zusammen mit der Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen.

Die Eier während dessen trennen.

Eigelb mit einem Rührgerät mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die geschmolzene Butter-Schoko-Mischung unterrühren.

Das Mehl mit den Mandeln ebenso untermengen.

Das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und mit einem Rührlöffel vorsichtig unter den Teig heben.

Den Schokoladenkuchen in die Form füllen und für ungefähr 20 min backen.

Der Schokoladenkuchen sollte im Inneren noch einen flüssigen

Kern haben.

Anschließend den Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

In dieser Zeit wird die Glasur zubereitet.

Die Sahne in einem kleinen Topf gut erhitzen, jedoch nicht kochen lassen!

Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade mit der Butter darin unter Rühren schmelzen.

Diese Glasur auf den leicht ausgekühlten Schokoladenkuchen streichen und trocknen lassen.

Wer keine Glasur möchte, kann diese auf weglassen und den Kuchen lediglich mit Puderzucker bestäuben. Lauwarm serviert schmeckt der Kuchen im Übrigen am Besten.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)