



Saftiger Schokokuchen

Intensiv schokoladig mit feinem Schokoguss – diesen Schokokuchen wirst du lieben! Der Schmand macht ihn besonders saftig.

Arbeitszeit: **25 Min.**

Backen: **45 Min.**

Niveau: **einfach**

FÜR DEN TEIG (FÜR 1 KUCHEN)

250 g zimmerwarme Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier (Größe M)
200 g Schmand
200 g Weizenmehl (Type 405)
1 Prise Salz
6 EL Kakaopulver
3 TL Backpulver
4 EL Milch
100 g Zartbitterschokoraspel
etwas Butter für die Form

FÜR DIE GLASUR

150 g Zartbitterkuvertüre
100 g Sahne

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 20 cm) einfetten. Für den Teig Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Schmand dazugeben und verrühren.
2. Mehl mit Salz, Kakaopulver und Backpulver vermischen und zum Teig geben. Milch hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Zartbitterschokoraspel dazugeben und kurz unterheben. Teig in die gefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Min. backen.
3. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Es dürfen noch vereinzelte Schokostückchen am Stäbchen hängen bleiben, so ist er schön saftig. Kuchen vollständig auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte setzen.
4. Für die Glasur Zartbitterkuvertüre fein hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Sahne kurz aufkochen, dann über die Kuvertürestücke gießen. Ca. 2 Min. stehen lassen, dann mit einem Schneebesen langsam verrühren, bis alle Schokostückchen geschmolzen sind.
5. Etwas Glasur über den Kuchen gießen und mit einem Palettenmesser oder einem Kuchenheber rundherum um den Kuchen verstreichen. Glasur etwas fest werden lassen.



VIDEO ZUM
REZEPT

