

# SAFTIGSTER SCHOKOLADENKUCHEN



Ela hat mit mir gemeinsam diesen unfassbar leckeren Schokoladenkuchen gebacken. Dieses Rezept wollte ich euch einfach mitgeben, der Kuchen ist so schokoladig. Achtet darauf hochwertige Zartbitterkuvertüre zu verwenden, damit der intensive Geschmack auch wirklich da ist.



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie oder schlage einen Tortenring mit Backpapier ein und stelle ihn auf ein Lochblech.

## SCHOKOLADENKUCHEN

Schmelz die Butter in einem kleinen Topf oder der Mikrowelle bei geringer Hitze, sie sollte nicht zu heiß werden. Gib die Zartbitterkuvertüre dazu und rühre so lange, bis sie geschmolzen ist. Lasse die Masse lauwarm abkühlen. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-6 Minuten weiß cremig. Gib die Schokoladenbutter dazu und rühre sie kurz und vorsichtig ein. Siebe Mehl, Kakao und Backpulver dazu und hebe alles vorsichtig unter. Gib den Teig in den Tortenring und streiche ihn glatt. Backe den Schokoladenkuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 35-40 Minuten. Mache die Stäbchenprobe und nimm den Kuchen aus dem Ofen, sobald er gar ist. Lasse ihn komplett abkühlen.



Du kannst auch mein Backmehl verwenden, dort ist das Backpulver bereits enthalten und du musst es nicht sieben.

## SCHOKOLADENKUCHEN:

- 250 g** Butter
- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 5** Eier
- 120 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- 1 TL** Backpulver

## SCHOKOLADENGANACHE:

- 50 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterkuvertüre

## DEKORATION:

- 1 EL** Kakaonibs

## SCHOKOLADENGANACHE

Koche die Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren auf. Nimm sie dann vom Herd und rühre die Zartbitterkuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist.

## SERVIEREN

Entferne den Tortenring und setze den Kuchen auf eine Servierplatte. Streiche die Ganache auf die Oberfläche und streue die Kakaonibs über den Rand. Lasse die Ganache vor dem Servieren kurz anziehen oder stelle den Kuchen kurz kühl. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Abgedeckt ist der Kuchen etwa 5-6 Tage im Kühlschrank haltbar und bleibt schön saftig.

SAFTIGSTER SCHOKOLADENKUCHEN

