

Rezept

# Alejandros Schokoladenkuchen

Ein Rezept von Alejandros Schokoladenkuchen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> dunkle Kuvertüre	<b>300 g</b> Butter
<b>70 ml</b> Orangensaft	<b>8</b> Eier
<b>300 g</b> Zucker	<b>1</b> Vanilleschote
<b>45 g</b> Mehl	<b>1 Prise</b> Salz
Butter für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Springform einfetten. Die Kuvertüre grob zerkleinern, mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Den Orangensaft einrühren.
2. Eier und Zucker schaumig schlagen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, mit der Kuvertüremischung, Mehl und Salz zur Eiermasse geben und alles gut verrühren.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) etwa 25 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.