

Rezept

Chocolate Fudge Cake

Ein Rezept von Chocolate Fudge Cake, am 28.04.2025

Zutaten

125 g Zartbitter-Schokolade	2 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
4 Eier (Größe M)	Salz
135 g Zucker	125 g weiche Butter
2 EL Honig	100 g gemahlene Haselnüsse
35 g Kokosraspel	200 g Zartbitter-Kuvertüre
Fett und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und mit Likör über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, 35 g Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit restlichem Zucker weißschaumig rühren. Eigelbe, Honig und Schokolade unterrühren. Eischnee, gemahlene Haselnüsse und Kokosraspel unterheben. Den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Eine Springform fetten und mit Mehl austreuen. Teig einfüllen und im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen, nach 35 Min. mit Alufolie abdecken. Kuchen 5 Min. ruhen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Glasur die Kuvertüre klein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann wieder abkühlen lassen und erneut erwärmen (damit die Glasur schön glänzt). Glasur über den Kuchen gießen und mit einer Palette glatt verstreichen.