Rezept

Devil’s Food Cake

Ein Rezept von Devil’s Food Cake, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Teig

- **250 ml** Kaffee
- **70 g** Kakaopulver
- **1 1/2 TL** Natron
- **125 g** weiche Butter
- **300 g** Zucker
- **200 g** Mehl
- Salz
- **3** Eier (M)

Für das Frosting

- **300 g** Zartbitter-Schokolade
- **125 g** Butter
- **150 g** Sahne
- **3 EL** Honig

Außerdem

Butter und Mehl die Formen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Springformen (à 20 cm Ø), 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 36 g F, 7 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Formen buttern und mit Mehl ausstäuben. Kaffee mit 100 g Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und Kakaopulver gründlich unterrühren.

2. Mehl, Natron und ½ TL Salz mischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Die Eier nacheinander unterrühren, bis eine luftige Masse entstanden ist. Die Hälfte der Mehlmischung daraufsieben und unterrühren, dann die Hälfte der Kaffeemischung unterrühren. Diesen Vorgang wiederholen.

3. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen, 20-30 Min. abkühlen lassen, aus den Formen lösen und weitere 30 Min. vollständig auskühlen lassen.

4. Die Schokolade klein hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Butter zugeben und ebenfalls unter Rühren schmelzen - dazu die Mischung evtl. nochmals leicht erwärmen. Den Honig unterrühren. Alles abkühlen lassen, bis eine streichfähige, cremige Masse entstanden ist.

5. Den ersten Kuchen oben mit einem Drittel vom Frosting bestreichen. Den zweiten Kuchen daraufsetzen. Die restliche Schokoladencreme obenauf und am Rand wellenförmig aufstreichen.