

Rezept

# Molliger Schokokuchen

Ein Rezept von Molliger Schokokuchen, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>240 g</b> dunkle Schokolade (Kakaoanteil 60-70 %)	<b>240 g</b> Butter
<b>6</b> Eier	<b>300 g</b> Puderzucker
<b>1 EL</b> Mehl	Butter und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Die Form fetten und mit Mehl bestäuben. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Die Eier einzeln mit dem Schneebesen oder Handmixer in die Schokolade rühren, bis alles gut verbunden ist. Dann den Zucker und das Mehl unterrühren.
3. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Der Kuchen soll in der Mitte noch etwas weich sein. In der Form abkühlen lassen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank aufbewahren (am besten über Nacht), ca. 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen. In kleinen Stücken servieren.