

Rezept

# Schoko-Chili-Kuchen

Ein Rezept von Schoko-Chili-Kuchen, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Bitter-Schokolade (mindestens 70 % Kakao)	<b>200 g</b> Butter
<b>250 g</b> Zucker	<b>5</b> Eier
<b>2 EL</b> Mehl	Salz
1/4 TL Pimentpulver	1/4-1/2 TL Chilipulver
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Form einfetten. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Schokolade zerbröckeln, Butter in Stückchen schneiden und zusammen über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Zucker dazugeben und etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unterrühren. Zuletzt Mehl, 1 Prise Salz, Piment und Chili unterrühren.
3. Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Der Kuchen sollte in der Mitte noch recht weich sein. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Schokofächern garnieren.