

Rezept

# Schoko-Kuchen mit nur drei Zutaten

Ein Rezept von Schoko-Kuchen mit nur drei Zutaten, am 19.04.2024

## Zutaten

**250 g** Zartbitter-Schokolade (mind. 50 %  
Kakaogehalt)

**120 g** Butter

**4** Eier (M)

### Außerdem:

Springform (20 cm Ø)

Butter für die Form

Alufolie

tiefes Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zum Vernaschen: 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 38 g F, 6 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in der Mikrowelle, im Wasserbad oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Inzwischen den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Dann die Springform außen rundum mit Alufolie einschlagen.
2. Die Eier mit den Rührbesen des Handrührgerätes auf hoher Stufe ca. 2 Min. cremig rühren, bis sie hellgelb sind.
3. Dann die Eimasse in drei Etappen vorsichtig mit einem Teigschaber unter die flüssige Schoko-Butter-Mischung heben und in die vorbereitete Springform füllen. Den Teig in der Form glatt streichen.
4. Die Springform in ein tiefes Backblech stellen. Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen und in das Blech füllen, die Form soll gut zur Hälfte im Wasser stehen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.