Rezept

Schokolade-Satt-Kuchen

Ein Rezept von Schokolade-Satt-Kuchen, am 26.04.2024

Zutaten

200 g	Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)
250 g	Zucker
2 gestr. EL	Mehl
200 g	Butter
5	Eier
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Backofen auf 180° vorheizen. Schokolade zerbröckeln und mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen.

2. Zucker dazugeben und die Mischung etwas abkühlen lassen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Zuletzt das Mehl unterrühren.

3. Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Der Kuchen sollte in der Mitte noch richtig weich sein. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen.