

Rezept

# Schokoladen-Ingwer-Kuchen

Ein Rezept von Schokoladen-Ingwer-Kuchen, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)	<b>3 EL</b> in Sirup eingelegter Ingwer (Asienladen)
<b>110 g</b> weiche Butter	$\frac{3}{4}$ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
<b>3</b> Eier	$\frac{3}{4}$ Becher Mehl, Type 405
<b>2</b> $\frac{1}{2}$ TL Backpulver	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>150 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>1 TL</b> Öl
<b>18</b> kleine Stücke kandierter Ingwer	Fett und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade zerbröckeln und im Wasserbad bei kleiner Hitze langsam schmelzen lassen. Den Ingwer klein hacken. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Kastenform einfetten und sorgfältig mit Mehl austreuen.
2. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen, zuletzt die geschmolzene Schokolade. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit Vanillezucker, Ingwer sowie 2-3 EL Ingwersirup unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 170°) 55-60 Min. backen. Etwas auskühlen lassen und stürzen.
3. Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Den abgekühlten Kuchen damit gleichmäßig überziehen und mit den kandierten Ingwerstückchen verzieren.