

Rezept

Schokoladenkuchen ganz klassisch

Ein Rezept von Schokoladenkuchen ganz klassisch, am 20.04.2024



Zutaten

220 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)	200 g weiche Butter
190 g Puderzucker	Salz
4 Eier (L)	70 g Maismehl
70 g Maisstärke	2 TL Johannisbrotkernmehl (ca. 10 g)
80 g gemahlene geschälte Mandeln (Mandelmehl)	2 TL glutenfreies Backpulver (ca. 10 g)
2 TL gemahlene Flohsamenschalen (ca. 8 g)	40 g Kakaopulver
100 ml Milch	Butter für die Form
Maismehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 große Rehrücken- oder Kastenform (ca. 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 185° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Maismehl ausstreuen. Die Kuvertüre grob hacken, 100 g davon in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, anschließend vom Wasserbad nehmen.

2. Die weiche Butter mit Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in mind. 3 Min. schaumig aufschlagen. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich unterrühren. Dann alles in weiteren ca. 2 Min. weiß aufschlagen. Die geschmolzene Kuvertüre löffelweise dazugeben und unterrühren.

3. In einer Schüssel Maismehl, Maisstärke, Johannisbrotkernmehl, Mandeln, Backpulver, übrige gehackte Kuvertüre, Flohsamen und Kakao mischen. Die Mehlmischung nach und nach zur Buttermasse geben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

4. Die Schokomasse in die Form füllen und im Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Dann die Backofentemperatur auf 170° (Umluft) reduzieren und den Kuchen in 35 - 40 Min. fertig backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.