

Rezept

# Schokoladenkuchen ganz klassisch

Ein Rezept von Schokoladenkuchen ganz klassisch, am 20.12.2025



## Zutaten

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