Rezept

Schokoladenkuchen ganz klassisch

Ein Rezept von Schokoladenkuchen ganz klassisch, am 31.05.2025

Zutaten

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