

## Rezept

# Schokoladenkuchen mit Schokoröllchen

Ein Rezept von Schokoladenkuchen mit Schokoröllchen, am 18.12.2025

## Zutaten

**200 ml** Milch

**4** Eier

**200 ml** Öl

**300 g** Mehl

**130 g** Sahne

**100 g** Borkenschokolade oder Schokoladenröllchen

**200 g** Blockschokolade

230-250 g Zucker

**100 g** Schokoraspel

**1 Päckchen** Backpulver

**350 g** Zartbitterkuvertüre

Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Milch in einem Topf erwärmen und die Blockschokolade darin schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen. Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Schokomilch dazugeben. Schokoraspel mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen.
2. Für den Schokoguss die Sahne in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Kuvertüre grob hacken und in der heißen Sahne schmelzen lassen. Kurz durchquirlen und etwas abkühlen lassen. Über den abgekühlten Kuchen gießen. Kurz vor dem Erstarren Borkenschokolade oder Schokoröllchen darauf häufen.