

Rezept

# Schokoladenrührkuchen

Ein Rezept von Schokoladenrührkuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Blockschokolade	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>200 g</b> Zucker	<b>6</b> Eier
<b>200 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>200 g</b> gemahlene Mandeln	<b>3 EL</b> Aprikosenkonfitüre
<b>200 g</b> Schokoladenfettglasur (Fertigprodukt)	<b>1 EL</b> Kakaopulver
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 1 quadratische Kuchenform von 22 × 22 cm (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen.

---

2. Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Den Zucker unter Rühren dazugeben. Die Eier einzeln einrühren. Das Mehl mit Backpulver und den Mandeln mischen, unter den Teig ziehen.

---

3. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 160° (unten, Umluft 140°) 1 Std. 15 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen.

---

4. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Die Oberfläche und den Rand des Kuchens damit bestreichen. Auskühlen lassen.

---

5. Die Glasur nach Packungsanweisung schmelzen lassen. Den Kuchen damit überziehen, die Glasur fest werden lassen.

---

6. Aus festem Papier mehrere 2 cm breite Streifen schneiden und diagonal auf den Kuchen legen. Den Kuchen mit Kakaopulver bestäuben. Die Papierstreifen vorsichtig wieder entfernen.