

Saftiger Schokoladenkuchen



Traumhaft saftiger Schokoladenkuchen aus Kakaopulver

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit: 30 min

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g Butter
- 4 EL Kakaopulver, ungesüßt
- 200 ml Wasser
- 300 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz

2 Eier
150 g Schmand

Für Guss

100 g Butter
4 EL Kakaopulver, ungesüßt
60 ml Milch
175 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter, Kakao und Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen, bis eine glänzende Masse entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Springform ø 20 cm (oder 24 cm, dann wird der Kuchen etwas flacher) einfetten.
4. In einer Rührschüssel Zucker, Mehl, Natron und Salz gründlich mischen.
5. Die Eier und den Schmand dazugeben und zusammen mit der abgekühlten Schoko-Butter-Masse mit einem Schneebesen zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren.
6. Den Teig in die Form füllen und für ca. 30 Minuten im unteren Ofendrittel backen. Sollte der Teig nach dieser Zeit in der Mitte noch nicht fest sein, die Form mit Alufolien abdecken und einige Minuten weiterbacken.
7. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten. Dazu alle Zutaten in einem Topf unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen.
8. Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Zahnstocher oder Schaschlik-Spieß Löcher in den Kuchen stechen und ca. die Hälfte des Schokoladen-Gusses darüber gießen. Den Kuchen in der Form komplett abkühlen lassen.
9. Mithilfe eines Messers den Kuchen von der Form lösen und diese nun entfernen. Den restlichen Schokoladenguss wieder erwärmen, über den Kuchen geben und

mit einer Palette oder Messer glattstreichen.

10. Die Glasur komplett trocknen lassen, bevor der Kuchen serviert wird.