



Image: k8 unsplash

SCHOKOKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

- 130 g brauner Rohrzucker
- 250 g Zartbitter Schokolade
- 150 g Butter
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- 1 In einem Topf Butter zusammen mit Schokolade zum Schmelzen bringen und kurz abkühlen lassen.
- 2 Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die Eier nach und nach einrühren. Am besten mit einem Rührgerät; ansonsten ist Armkraft gefragt! Die Mischung muss eine leicht weiße Farbe annehmen und schäumig werden.
- 3 Die nicht-mehr-allzu-heiße Schoko-Butter-Mischung in die Schüssel mit der Zucker-Ei-Pampe einrühren.
- 4 Zum Schluss das Mehl hinzufügen und untermischen.
- 5 Den dickflüssigen Teig in eine gebutterte Form gießen und in dem auf 180° C vorgeheizten Ofen für ca. 30 Min backen.
- 6 Der Kuchen mit einem Messer anstechen um die Garheit zu überprüfen. Am besten ist es, wenn der Kuchen in der Mitte noch leicht teigig bleibt.



LIEBLINGSDRUCKER

Marienburger Straße 16 · 10405 Berlin
info@lieblingsdrucker.de · +49 30 22 50 50 21 73

