Neujahrskuchen

Zutaten für 1 Spingform (Durchmesser 24 cm):

Rührteig:
150 g Blockschokolade oder Zartbitterkuvertüre
100 g Instant-Schokoladenpulver (für Milchgetränke)
150 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
6 Eigelb
200 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
6 Eiweiß

Außerdem:
Margarine zum Einfetten.
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Blockschokolade sehr fein reiben und mit dem Schokoladenpulver mischen. In einer anderen Schüssel Fett und Zucker schaumig rühren, unter Rühren das Eigelb zugeben, dann nach und nach die Schokolade und das mit Backpulver vermischte Mehl drunter mischen.
Eiweiß gut aufschlagen und mit einem Kochlöffel unter die Fett-Eiermasse unterheben. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten. Den Teig einfüllen und sofort im vorgeheizten

Backofen bei 160°C auf der unteren Schiene etwa 100 Minuten backen.
Nach der Backzeit den Kuchen im leicht geöffnete ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchendraht stürzen. Aus Karton ein Herz schneiden, auf die Kuchenmitte legen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Den Karton vorsichtig entfernen. In 12 Stücke teilen.

© lecker-backen.de

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Antje Lorenz zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.