Schokoladenkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Napfkuchenform:

Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Esslöffel Kakao
- 100 g geriebene Blockschokolade
- 80-90 ml Milch

Guss:

- 120 g Blockschokolade
- 5 g Kokosfett

Zubereitung

1. Für den Rührteig die Butter oder Margarine mit Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Stärke, Kakao und

Backpulver mischen und sieben. Zusammen mit der geriebenen Blockschokolade und der Milch zu einen glatten, weichen Teig verrühren.

2. Den Rührteig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Napfkuchenform füllen und glatt streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 50-60 Minuten backen.

4. Nach dem Backen den Kuchen noch für 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

5. Für den Guss die Blockschokolade mit dem Kokosfett schmelzen und den Kuchen rundum glasieren.