

Schokoladenkuchen

Zutaten:

400 gr. Zartbitterschokolade (ca. 70% Kakaoanteil)
400 gr Butter
500 gr. feiner Zucker
1 Prise Salz
10 Eier
2 EL Mehl

Butter zum Fetten der Form (kann man das Papier der Butter verwenden)
Rum nach Belieben

- Backofen auf 190 Grad vorheizen
- Schokolade in Stücken brechen, zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen, Zucker zugeben, gut verrühren, etwas abkühlen lassen
- Unter Rühren mit dem Kochlöffel nach und nach die Eier komplett zugeben. Ausgiebig rühren, damit sich die Massen verbinden. Zum Schluß das Mehl glatt unterrühren.
- Teigmasse - u.U. ergänzt durch einen Schuss Rum - in die gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen. 22-25 Minuten backen, Kuchen geht auf und sollte in der Mitte noch leicht nachgeben. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen
- Erst abgekühlt aus der Form nehmen. Mit Sahne oder etwas Creme Fraiche servieren

Diese Sünde kann man sich immer wieder leisten.

