



Saftiger Schokoladenkuchen

Zutaten:

100g Vollmilchschokolade
300g Zucker
250g Butter
150g Wasser
2 Tl Espressopulver
5 Eier
100g Quark
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
250g Mehl
50g Backkakao



Zubereitung:

Backofen auf O/U 160 Grad vorheizen. 100g Quark abwiegen und zur Seite stellen. Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Schokolade zerkleinern und schmelzen, nicht kochen. Butter, Zucker, Wasser, Espressopulver und Vanillezucker unterrühren Stufe 2 – 3 ca. 20 – 30 Sekunden. Mehl, Backpulver und Backkakao in einer extra Schüssel zusammen mischen. Mehlmischung schnell in die Flüssigkeitsmischung unterrühren.

Der Trick, damit es ein saftiger Kuchen wird, heißt:

Ab jetzt nicht mehr zu lange mischen!

Quark unterrühren. Ein Ei nach dem anderen kurz unterrühren. In eine Kuchenform geben und backen, je nach Ofen 55 bis 65 Minuten. Der Kuchen wird sehr hoch.