



Schokoladenkuchen mit Schokoglasur

Rezeptur und Zubereitung

Geräte / Zubehör:

- 1 x Topf
- 1x Schüssel (Metall)
- 1 x Springform
- 1 x Rührschüssel
- Schneebesen / elektrisches Handrührgerät
- Sieb
- Backpapier

Rezeptur:

- Für den Teig
 - 125g Butter, weich
 - 20g Butter, weich (Zum Einfetten)
 - 150g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 2 Eier, Größe M
 - 150g Weizenmehl Typ 405
 - 1 TL Backpulver
 - 60g Backkakao
 - 160g Zartbitter Kuvertüre
 - 250ml Schlagsahne (Flüssig)
- Für die Glasur:
 - 100g Zartbitter Kuvertüre
 - 100g Schlagsahne (Flüssig)
 - 1 EL Puderzucker
 - 25g Butter, weich



Zubereitung:

Für den Teig

Heizen Sie den Backofen auf 175°C vor. Legen Sie den Boden der Springform mit Backpapier aus und fetten Sie den Rand mit ca. 20g Butter ein.

Anschließend schmelzen Sie die Kuvertüre in einer Schüssel aus Metall auf einem Topf mit köchelndem Wasser.

Rühren Sie in einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig. Geben Sie die Eier und die Sahne hinzu.

Dann Sieben Sie das Mehl, das Backpulver und den Backkakao in die Masse und heben die geschmolzene Kuvertüre drunter.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und bei 175°C ca. 45 Minuten backen.

Für die Glasur

Für die Glasur Schokolade, Butter, Sahne und Puderzucker in einem Topf vorsichtig erwärmen, glatt rühren und über dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Anschließend kalt stellen bis die Glasur und der Kuchen kalt ist.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen des Rezeptes und guten Appetit.

Gerne können Sie mir auch mal berichten, ob alles gut geklappt hat.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Rapsiano Küchenteam

#keinStillstandinderRAPS

#mitStrukturdurchdenTag