Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Saftiger Schoko-Kuchen vom Blech

Warmer Schokoladenkuchen

Schokolade geht immer. Besonders köstlich schmeckt ein Kuchen mit guter Schokolade, wenn er warm aus dem Ofen kommt. Ich habe den Kuchenteig mit Haselnusslikör abgeschmeckt. Auch Holunderlikör, schwäbischer Whiskey oder Ähnliches passt gut.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Saftiger Schoko-Kuchen vom Blech":**

Zutaten

Für 1 Backblech:

- 450 g Schokolade
- 9 große Bioeier
- 375 g Butter
- 150 g Öl
- 450 g brauner Zucker
- 150 g Muscovadozucker
- 150 g weißer Zucker
- 150 g Mehl
- 60 g Kakaopulver

- 1 TL Vanille, gemahlen
- Extra: 100 ml Likör (z.B. Nusslikör)

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zusätzlich mit Öl bestreichen.
Zuerst die Butter und das Öl über einem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die zerkleinerte Schokolade und die Vanille hinzugeben und rührend im Wasserbad vorsichtig schmelzen. 10 Minuten abkühlen lassen.
Die Eier, den Likör und die verschiedenen Zucker in einer großen Schüssel mischen.
In die Ei-Zuckermischung die geschmolzene Butter-Schokoladenmischung einrühren.
Das Mehl mit dem Kakao mischen und vorsichtig in den Teig unterheben, nicht zu stark rühren.
Ofen auf 180° vorheizen (Ober- u. Unterhitze).
Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für ca. 45 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen und mit einem zweiten Blech abdecken, damit die Oberfläche saftig bleibt. Vor dem Anschneiden 20 Minuten abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.