



Einfach nur Schokoladenkuchen

Zutaten:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!

- 230 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl 405
- 50 g dunkles Kakaopulver
- 1 Tütchen Backpulver (15g)
- 1 Prise Salz

- etwas Vanille
- 100 g Zartbitterschokolade
- 250 ml Buttermilch
- 2 El brauner Rum
- 100 ml heißes Wasser

Backofen auf 180 Grad aufheizen. – Die Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter, Zucker und Eier mit einem Mixgerät sehr schaumig schlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz vermischen und sorgfältig, abwechselnd mit der Buttermilch, unter die Eimasse arbeiten. Zum Schluss den Rum und das heiße Wasser dazugeben und unterrühren.

Den Teig in die gut ausgefettete Backform füllen und ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen. Macht bitte eine Stäbchenprobe, denn jeder Backofen ist ein Individuum ;-)

Den Kuchen fünf Minuten in der Form setzen lassen und dann auf ein Rost stürzen. Ist er ganz abgekühlt, könnt ihr das gute Stück mit Kuvertüre überziehen und/oder mit Kakao bepudern.

Edit: Für die Glasur habe ich 150 g dunkle Callebaut-Kuvertüre mit 50 g Sahne zusammen erhitzt und verrührt. Mit einem Pinsel habe ich diese Glasur auf dem gesamten Kuchen verteilt. Ist die Glasur etwas angetrocknet, mit etwas dunklem Backkakao übersieben.