

Rezept des Monats Nov. 2015

Weltladen Balingen

## Saftiger Schokoladenkuchen



## Saftiger Schokoladenkuchen

## Weltladen Balingen

Zutaten :

300g Butter  
80g Kakaopulver (WL)  
350g Zucker (WL)  
150g Schmand  
250g Mehl  
1TL Natron  
Salz

2 Eier (KI M)  
60ml Milch  
200g Puderzucker

Für  
16 Stücke

So geht's :

Zeit: 40 Min.

1. 200g Butter, 40g. Kakaopulver und 200ml Wasser unter Rühren aufkochen. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zucker, Mehl, Natron und 1Pr. Salz in einer großen Schüssel mischen. Eier und Schmand zugeben, zusammen mit der Kakaomasse unter die Mehlmischung rühren. In eine gefettete Springform (26cm) füllen und im heißen Backofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30-35 Min. backen.
3. Inzwischen restliche Butter, restliches Kakaopulver, Milch und Puderzucker unter Rühren aufkochen.
4. Kuchen auf einem Gitter in der Form lauwarm abkühlen lassen. Mit einem Spieß (z.B. Essstäbchen) mehrmals einstechen, die Hälfte des Gusses darübergießen. Abkühlen lassen.
5. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben. Restlichen Guß erwärmen (evtl noch etwas Milch hinzufügen) und als Glasur über den Kuchen gießen.