

Omas leckerster Schokokuchen

So lange brauchst du: ca. 25 Min

Das wird benötigt:

- + 150 g Schokolade (Zartbitter)
- + 3 Eier
- + 150 g Zucker
- + 200 g Mehl
- + 1 TL Backpulver
- + 1 Päckchen Vanillezucker
- + 150 ml Milch
- + 1 TL Rum
- + 100 g Schokostreusel
- + 100 g Butter oder Margarine
- + Fett für die Form
- + Puderzucker oder Schokokuchenglasur

So leicht geht's:

Schmilz zunächst die Zartbitterschokolade im Wasserbad. Dazu wird ein mit Wasser gefüllter Topf auf den Herd gestellt und bei schwacher Hitze erwärmt. Anschließend wird eine kleine Schüssel, die mit Schokolade gefüllt ist, im Topf schwimmen gelassen – bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.

Während sich die Schokolade verflüssigt, kannst du schon mit der Vorbereitung des Teigs weitermachen: Rühre Eier, Zucker und Butter in einer großen Schüssel schön schaumig. Und füge danach die restlichen Zutaten hinzu. Ganz zum Schluss wird die geschmolzene Schokolade untergerührt.

Nun hast du es fast geschafft: Fülle den Teig in eine gefettete Kastenform und schiebe diese in den vorgeheizten Backofen.

Nach ca. 1 Stunde bei 180°C ist Omas leckerster Schokokuchen fertig gebacken.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, kannst du ihn noch mit Puderzucker verzieren oder mit Schokoglasur überziehen.

Und jetzt: Lass es dir schmecken.

Kleiner Tipp: Wickle übrig gebliebene Kuchenstücke in Frischhaltefolie ein.

So kannst du Omas Schokokuchen noch ein paar Tage länger genießen.