



Schokoladenkuchen

Schokoladen-zuckerteigboden:

Zutaten

60 g Butter
60 g Zucker
½ Ei
100 g Weissmehl
1 g Backpulver
8 g Kakaopulver
1 EL Himbeerkonfitüre

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei beigegeben und nochmals kurz schlagen. Weissmehl, Backpulver und Kakaopulver dazugeben und zu einem Teig kneten. Kuchenform mit dem Pinsel ausbuttern. Den Schokoladenzuckerteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und die ausgebutterte Kuchenform damit auslegen. Boden mit etwas Himbeerkonfitüre bestreichen.

Schokoladen-füllung:

Zutaten

50 g Butter
80 g dunkleSchokolade
1 Ei
½ Eigelb
18 g Zucker

Zubereitung

Butter schmelzen und Schokoladedarin auflösen. Ei, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Butter-Schokoladen-Masse unter das schaumige Eiziehen. Masse auf den mit Himbeerkonfitüre bestrichenen Zuckerteigboden verteilen. Ca. 12-15 Min. bei 160 °C backen, Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

