



Schokokuchen "neverending love"

Zutaten:

- 75 g Lindt-Schokolade 60% (oder eine andere hochwertige dunkle Schokolade)
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 EL Mehl 405
- 1 EL Kakaopulver
- 1/2 TL Backpulver
- Vanilleextrakt, Tonkabohne oder gemahlene Espressobohne
- **Für die Ganache**
- 50 g Schokolade
- 50 ml Sahne
- **Für die Deko**
- Schokoladensüßigkeiten
- frisches Obst (Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren etc.)



Zubereitung:

- Für den Teig Butter und Schokolade gemeinsam über dem Wasserbad schmelzen, dann handwarm abkühlen lassen.
- Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Gewürz (Vanille, Tonka oder Espressopulver nach Belieben) miteinander vermischen und zum Teig geben. Vorsichtig unterheben.
- Die Schokoladen-Buttermischung zum Teig geben und unterrühren. Bitte achtet darauf, dass die Mischung nicht mehr zu warm ist Der Teig wird euch sonst zusammenfallen.
- Den Teig in die Mini-Kuchenform füllen und bei **180 Grad Umluft ca. 15 Minuten** backen.
- Aus dem Ofen nehmen und den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
- **Für die Ganache** die Sahne erwärmen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Ein wenig abkühlen lassen und über den erkalteten Kuchen geben.
- Nach Belieben mit Schokoladensüßigkeiten und frischem Obst dekorieren.
- **TIPPS**
 - Ihr könnt die Zutaten auch verdoppeln und den Kuchen in einer Springform backen
 - Für den Valentinstag könnt ihr die Küchlein auch mit frischen Blumen dekorieren
 - Der Kuchen ist sehr schokoladig und mächtig – aber er ist jede Sünde wert

Kontaktdaten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>