

Kuchen Backen Rezepte

Belgischer Schokoladenkuchen

Anzahl: 4 Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen

300 g Mehl	200 ml	Wasser, heiss
300 g Zucker	1 Teel.	Vanille (-pulver)
125 g Butter	200 g	Bitterschokolade
100 g Kakaopulver	200 g	Sahne
200 g Kefir		Schlagsahne
100 g Kokosflocken		

Kakao und heißes Wasser in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchschlagen. Abkühlen lassen. Im Topf die Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen. In einer Schüssel die Butter und den Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Eier aufschlagen, dabei das Eiweiß in eine Schüssel und das Eigelb in die andere Schüssel geben. Eigelb mit dem Schneebesen verrühren. Den aufgelösten Kakao dazugeben und das Mehl einsieben. Salz, Vanille, Backpulver und Kefir zugeben und alles gut verrühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in Zwei gefettete Formen (rund, flach) füllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Schokolade in einen Topf geben und in eine Pfanne mit kochendem Wasser auf den Herd stellen. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist, vom Feuer nehmen und die Sahne dazugießen.

Den ersten Kuchen auf die Platte stürzen. Ein drittel der Schokoladencreme darauf streichen und mit den Kokosflocken bestreuen. Den zweiten Kuchen auf den ersten stürzen. Die restliche Schokoladencreme rundum verstreichen. In den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne auf den Kuchen geben.