

Chili-Schokoladen-Kuchen



ZUBEREITUNG

Die Schokoladen zusammen über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam schmelzen. In der Zwischenzeit eine Springform mit 25 cm Durchmesser vorbereiten.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Sobald die Masse schaumig ist, die Eier hinzugeben und gut verrühren. Langsam die geschmolzene Schokolade untermischen und zum Schluss das Mehl dazugeben. Alles verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit einer Kugel Glace oder pur genießen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

60 g Chili-Schokolade,
z. B. von Taucherli

60 g dunkle Schokolade
(Wer es schärfer mag, kann mehr
Chili-Schokolade und weniger
dunkle Schokolade verwenden)

125 g Butter, Zimmertemperatur

100 g Zucker

2 Eier

45 g Mehl