

Schokoladenkuchen ohne Mehl



Zutaten für 8 Personen

- 125 g sehr weiche Butter
- 150 g Zucker
- 6 Eigelb
- 250 g dunkle Schokolade (mind. 70% Kakaoanteil)
- ½ Tasse sehr starker, doppelter Espresso
- 6 Eiweiss, zu steifem Schnee geschlagen
- 10 ml Rum (nach Belieben)
- 10 ml Cointreau (nach Belieben)
- Doppelrahm oder Vanilleglace zum Servieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Buttercreme mixen: Butter mit dem Handmixer oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen, Erst Zucker, dann ein Eigelb ums andere unterrühren, 20 Minuten rühren.

Schokolade schmelzen: Die Schokolade zusammen mit der halben Tasse Espresso im Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen.

Kuchenteig mischen: Schokolade unter die Buttercreme mischen, dann den Rum hinzufügen.

1/3 des steifgeschlagenen Eiweiss mit der Teigmasse gut vermischen und den Rest mit dem Spatel sehr vorsichtig unter die Masse heben.

Kuchen backen: Alles in eine ausgebutterte Springform (28 cm Durchmesser) geben und auf der mittleren Rille des auf 180° C vorgeheizten Backofens zirka 30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Anrichten: Den Kuchen mit wenig Puderzucker bestäuben und mit Doppelrahm servieren.

Tipp: Der Kuchen sollte idealerweise nach dem Backen 2–3 Tage noch in seiner Form an einem kühlen Ort ruhen. Er braucht diese Zeit, um durch und durch feucht zu werden. Dann aber schmeckt er unvergleichlich. Natürlich kann er auch nach dem Abkühlen gleich genossen werden.