



Schokoladekuchen mit Schokobons

Zutaten

400 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Zucker
4 Eier (Zimmertemperatur)
150 g dunkle Schokolade
10-15 Stück Schokobons
100 g Mehl
1 EL Maizena (Maisstärke)
1 TL Backpulver

50 g Ruby Schokolade zur Deko

Zubereitung

Dunkle Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen und anschliessend auskühlen lassen.

Eier trennen und Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen, das Eigelb nach und nach unter die schaumig geschlagene Butter geben und so lange aufschlagen, bis die Masse fast weiss ist. Nun die geschmolzene, dunkle Schokolade unterrühren.

Mehl, Maizena und Backpulver miteinander vermischen und nach und nach unter die Masse rühren.

Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine mit ausgefettete Gugelhupf Form füllen und bei 180°C Umluft ca. 40 Minuten backen. Macht doch einfach mal nach 30 Minuten die Stäbchenprobe.

Wenn der Kuchen fertig ist, auskühlen lassen. Die Ruby Schokolade über Wasserdampf schmelzen und über den Gugelhupf verteilen.

Ich habe ihn noch mit getrockneten Röschen dekoriert und mit Puderzucker bestäubt.