



# FLUFFIGER SCHOKOLADENKUCHEN



Für eine Kastenform von 25 cm Länge

## ZUTATEN

125 g weiche Butter  
200 g hellbrauner Rohrzucker  
Mark von ½ Vanilleschote  
3 Eier (Größe M)  
190 g Mehl  
75 g Kakaopulver  
1 Prise Salz  
1 gehäufter TL Weinsteinbackpulver  
¼ TL Natron  
240 ml Buttermilch  
100 g dunkle Kuvertüre (Schokolade mit 70 % Kakaogehalt)  
2 EL Krokant oder Kokosflocken

## ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen, nach und nach die Eier gut unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakaopulver, Salz, Backpulver und Natron vermengen. Die Buttermilch in die Buttermischung geben und die Trockenmischung darüber sieben. Das Ganze kurz verrühren, so dass ein homogener Teig entsteht. Bitte rühren Sie nicht sehr lange, sonst wird der Teig zäh und bleibt nicht fluffig.

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm-Heißluft vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Mit einem Messer mittig durch den Teig fahren, so dass der Kuchen später eine schön aufgebrochene Oberfläche bekommt. Den Kuchen auf Einschubhöhe 2 15 Minuten mit geringer Dampfzugabe backen. Dann noch ca. 25–35 Minuten ohne Dampfzugabe weiterbacken.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen, Backpapier entfernen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre in eine flache Schale legen. Die Schale mit Backpapier umschlagen, damit kein Wasser auf die Schokolade tropfen kann. Bei 50 °C Dampfgarstufe in 15–20 Minuten langsam schmelzen, bis sie flüssig ist. Die flüssige Schokolade über den Schokoladenkuchen gießen oder mit einem Pinsel den Kuchen einstreichen. Sofort mit Krokant oder Kokosflocken nach Belieben bestreuen. Vor dem Anschneiden völlig auskühlen lassen.

Tipp: Mit einigen Himbeeren oder Heidelbeeren (außerhalb der Saison: TK-Früchte) und einem Klecks Schlagsahne schmeckt der Kuchen besonders lecker.