

Svens Schoggikuchen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 11 Min.

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø,
gefettet und bemehlt

125 g Mehl*
200 g Zucker*
3 Eier*

150 g dunkle Schokolade*
125 g Butter*
1–2 Esslöffel Kirsch*

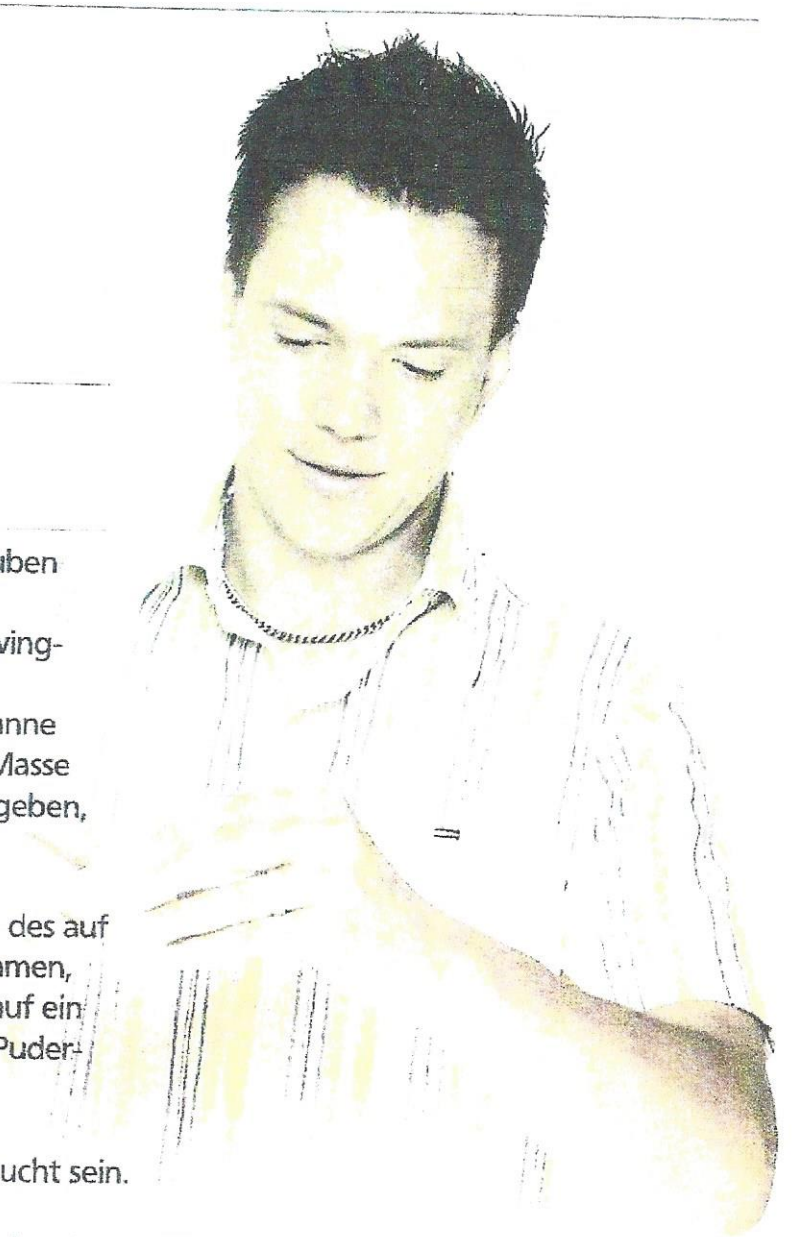
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl, Zucker und Eier mit einem Schwingbesen gut verrühren.
2. Schokolade mit der Butter in einer Pfanne schmelzen. Mit dem Kirsch unter die Masse rühren. Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen.

Backen: ca. 11 Min. in der unteren Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, abkühlen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: der Kuchen sollte innen noch feucht sein.

Haltbarkeit: in Alufolie verpackt im Kühlschrank ca. 1 Tag.



Suzy's Antwort auf Sven Epinay
oder hat der Sven den Kuchen von Suzy abgeändert?
Ich finde diesen Kuchen jedenfalls noch feiner und er gelingt mir auch besser ☺

Suzy's Schokokuchen

(Gâteau au chocolat de Suzy)
Originalrezept aus le Larousse du chocolat

Zutaten:

250 g Kochschokolade Migros (im Originalrezept steht: 60 – 64 % Kakaoanteil)
250 g Butter + 15 g für die Form
4 Eier
220 g Puderzucker
70 g Mehl + 10 g für die Form

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen (keine Umluft)
2. Die Schokolade hacken und mit Butter im Wasserbad schmelzen
3. Zucker und Eier schlagen, geschmolzene Butter und Schokolade zufügen. Am Schluss Mehl beifügen.
4. Eine Form von 22 cm Durchmesser ausbuttern und bemehlen. Danach die Teigmasse hineinleeren.
5. 25 Minuten backen. Wichtig: Die Backofentür sollte leicht offen sein (Holzkelle zwischen Türe stecken)
6. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Der Kuchen sollte vor dem Degustieren ausgekühlt sein.

Mampf