



# Mein Lieblings-Schokoladenkuchen

*Zutaten für eine runde Kuchen-Form von 24 cm Durchmesser oder für 12 Muffinförmli (doppelte Menge für grosse Springform)*

*1 Springform mit Backtrennpapier auslegen, Rand gut einfetten*

100 g Butter in eine Pfanne geben und schmelzen, von der Herdplatte ziehen.

100 g dunkle Schokolade (min 46%) in kleine Stücke brechen und in die heisse Butter legen (Schokoladenstücke sollten mit der Butter bedeckt sein), bis sie geschmolzen ist. Leicht abkühlen lassen

*Backofen auf 180 Grad Celsius Mittelhitze vorheizen*

1 EL Wasser/oder Kirsch  
150 g Zucker  
3 Eier in eine Schüssel geben  
aufschlagen, dazugeben und mit dem Rührgerät 10 Minuten schaumig rühren

leicht abgekühlte geschmolzene Schokoladenbutter unter die Eimasse ziehen

100 g Mehl  
½ TL Backpulver vermischen und dann unter die Eimasse geben (nicht zu lange rühren, Teig wird sonst zäh). Rührteig in die vorbereitete Form/Förmli giessen.

Backen:

Grosse Kuchenform ca. 50 Minuten  
Kleine Muffinförmli ca. 30 Minuten

Nadelprobe machen, abkühlen und dann geniessen!