Saftiger Schokokuchen

Zutaten:

- 250g Butter
- 125ml Milch
- 100g Schokolade
- 3 EL Kakao
- 200g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

Schokoglasur und Streusel zum verzieren

Zubereitung:

1. Butter, Schokolade und Milch in einen Topf geben und bei ständigem Rühren erhitzen, bis alles geschmolzen ist.
2. Kakao und Zucker unterrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Eier und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
4. Mehl und Backpulver mischen und und unter die Ei-Zucker-Masse rühren
5. Anschließend die Butter-Schokomasse untermengen.
6. Die Form mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen und 30 Minuten backen.
7. Schokoglasur schmelzen und den abgekühlten Kuchen damit glasieren

Ca.90 Minuten

Ober-/ Unterhitze (175°)

25- 30 Minuten