

Death by Chocolate

Von Sabine Gronover aus Drensteinfurt

Zutaten

Für den Teig:

- 140 g Butter
- 180 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
- 140 g brauner Zucker
- 3 mittelgroße Eier
- 200 g Weizenmehl
- 25 g Backkakao gesiebt
- 1 Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 1/2 Teelöffel Vanillepaste (optional)
- 170 ml Buttermilch

Für die Ganache:

- 200 ml Sahne
- 200 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit der gehackten Schokolade vorsichtig im heißen Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm große Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Die Eier mit dem Zucker 1-2 Minuten schaumig schlagen. Mehl, gesiebten Kakao, Natron, Backpulver und Salz mischen. Zusammen mit der Buttermilch zur Schokomasse geben und alles nicht zu lange zu einem homogenen Teig verrühren.

Teig in die Form geben, glattstreichen und ca. 25 Minuten backen.

Achtung: Der Kuchen sollte natürlich durchbacken, aber auch nicht zu lange, damit er schön saftig bleibt!

Während der Kuchen im Ofen ist, die Ganache vorbereiten. Dafür die Schokolade fein hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Schokolade dazugeben. Ca. 2 Minuten stehen lassen, dann ordentlich und kräftig glattrühren (z.B. mit einem Teigschaber).

Creme ca. 15 Minuten anziehen bzw. andicken lassen. Sollte sie dann noch zu weichen sein, kann man sie auch kurz ins Tiefkühlfach stellen. Dann mit einer kleinen Teigpalette oder einem Teigschaber auf dem abgekühlten Kuchen verteilen - nach Belieben mit einer kleinen Teigpalette entweder glatt überziehen oder die Ganache wellenförmig auftragen. Kühl aufbewahren.