

# Schokoladenkuchen

## Zutaten:

- 150 g Zartbitterschokolade
  - 250 g Butter
  - 120 g Zucker
  - 5 Eier
  - 2 EL Mehl
  - 2 EL Kakao
  - 1 TL Backpulver
- Glassur**
- 100 ml Sahne
  - 100 g Zartbitterschokolade

## Vorbereitung / Zubereitung:

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker schaumig rühren und Mehl sowie Kakao und Backpulver hinzufügen. Schoko-Buttermasse zugeben und unterheben. Backofen auf 160°C vorheizen und den Kuchen in einer gefetteten Springform 30 min backen.

Sahne erhitzen und die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben, die heiße Sahne darauf geben und verrühren. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und abkühlen lassen.

