



GEFRORENER SCHOKOLADENKUCHEN	
ZUTATEN (4 PERSONEN)	ARBEITSSCHRITTE
<p>500 g Zartbitterschokolade</p> <p>125 g Butter</p> <p>6 Eier</p> <p>2 EL Mehl</p> <p>Dieser Nachtisch ist sehr schnell zubereitet und kann gut auch schon Tage vorher vorbereitet werden.</p> <p>Übrig gebliebene Kuchenstücke gefriere ich portionsweise wieder ein. So steht mir schnell ein Kuchen für Überraschungsgäste zum Kaffeeklatsch zur Verfügung.</p> <p>Er lässt sich auch gut im halb gefrorenen Zustand genießen.</p> <p>Zu einer Tasse Kaffee wunderbar!</p>	<p>Vorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Schokolade und Butter im Wasserbad erwärmen und schmelzen lassen, dabei gelegentlich rühren bis die Masse flüssig geworden ist✓ Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier auslegen✓ Backofen auf 200 °C vorheizen <p>Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Eier mit dem Handrührgerät gut schaumig schlagen✓ geschmolzene Schokolade und Mehl unter die Eimasse rühren✓ die Mischung in vorbereitete Kuchenform füllen <p>Backvorgang und Temperatur 200 °C, ca. 15 Min.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Kuchen in mittlere Schiene schieben und ca. 15 Min backen✓ der Kuchen soll überkrustet aber innen noch flüssig sein✓ Kuchen auskühlen lassen, Tortenring entfernen und abgedeckt tiefgefrieren lassen (mindestens 3 Stunden) <p>Tischfertig machen</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Kuchen mindestens 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen✓ auf Servierplatte stürzen und Backpapier abziehen✓ mit Puderzucker bestäuben und servieren