

# REZEPT FÜR EINEN KATZENKUCHEN

(ODER AUCH: SCHOKOLINSEN-KUCHEN)



## ZUTATEN:

300 g Zartbitterkuvertüre  
250 g weiche Butter + etwas zum Einfetten  
3 Eier (Gr. M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
100 g Mehl  
2 EL Backkakao  
1 ½ gestr. TL Backpulver  
1 TL Öl (z. B. Sonnenblumenöl)  
ca. 75 g Schokolinsen/Smarties®

## ZUBEREITUNG:

- 1 150 g Zartbitterkuvertüre und Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.
- 2 Einen Bogen Backpapier in die Springform einspannen, sodass der Boden bedeckt ist. Rand der Springform mit etwas Butter einfetten.
- 3 Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer weiten Schüssel mit den Schneebesen des Handmixers schaumig rühren. Die abgekühlte Schoko-Butter-Mischung dazu gießen und alles auf niedrigster Stufe verrühren. Mehl, Backkakao und Backpulver mischen, dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren.
- 4 Kuchenteig in die vorbereitete Backform füllen, glattstreichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
- 5 Schokokuchen aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Springformrand vorsichtig lösen. Mithilfe des Backpapiers auf ein Kuchengitter ziehen. Auskühlen lassen.
- 6 Für die Schokoglasur restliche Kuvertüre mit Öl über dem Wasserbad schmelzen, gut verrühren und kurz abkühlen lassen. Kuchen gleichmäßig mit Schokoglasur überziehen, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist. Schokolinsen auf dem noch feuchten Guss verteilen. Für ca. 1 Stunde trocknen lassen. Guten Appetit!