

Schokoladenkuchen mit Vanille

T. Grandits



Zutaten

100 g dunkle Schokolade
100 g Butter
100 g Zucker
50 g Mehl
3 Eier
1 Vanilleschote,
ausgekratztes Mark

Zubereitung

Im warmen Wasserbad die Schokolade und die Butter schmelzen. In einer Schüssel Zucker, Mehl, Eier und Vanillemark verrühren und mit der Schokolade-Butter-Mischung glatt rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und mit Heissluft 170 °C 18 Minuten backen.

Anrichten

Garstufe

Mit Vorheizen

18 Minuten | Heissluft 170 °C