

Schokoladennapfkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Butter, 300 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eier, 1 Teelöffel Zimt, 3 Teelöffel Kakao, 400 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 250 ml Rotwein, Fett für die Form, 1 Teelöffel Puderzucker zum Bestäuben.

Die Zubereitung:

150 gr Schokolade grob reiben. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb nacheinander unterrühren. Zimt, Kakao, Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Rotwein unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit der Schokolade unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Springform mit Schornsteineinsatz (26 cm Durchmesser) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf unterster Schiene ca. 1 1/4 Stunden backen.

Zum Verzieren aus der restlichen Schokolade Späne schneiden. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Schokoladenspänen verzieren.