



Chocolate Fudge Cake

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	300 g
Butter	200 g
Eier	6 St.
Zucker	250 g
Salz	
Vanillinzucker	1 TL
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

Springform 26 cm Durchmesser

1. Schokolade grob hacken und in einen Topf geben. Topf auf niedriger Stufe erwärmen, Schokolade zusammen mit Butter schmelzen. Sobald die Schokoladenbutter flüssig ist, vom Herd nehmen und ca. 15 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Butter einfetten, Boden mit Backpapier belegen. In einer Schüssel Eier, Zucker, Salz und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen so lange schlagen, bis sich der Zucker auflöst. Schokolade langsam einrühren und nur so lange rühren, bis die Schokoladenbutter gleichmäßig verteilt ist.
3. Chocolate Fudge Cake im Backofen ca. 35 Min. goldbraun backen. Sobald der Kuchen fertig ist, aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und aus der Form stürzen. In einem hohen Gefäß Schlagsahne steif schlagen und zum Chocolate Fudge Cake servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	311 kcal
Kohlenhydrate	25 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g