



## Rezept: Saftiger Schokoladenkuchen mit weichem Kern von Mona Asuka



Fotos: Astrid Ackermann / BR

Man nehme:

100 g Butter

100 g Zartbitterschokolade

50 g Mehl

110 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Salz

4 Eier (M)

15 g Backkakao

So gelingt es:

- Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
- Eine Springform (18 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden.
- Butter und Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen.
- Mehl, Zucker, Backkakao, Eier, Salz und Vanilleextrakt mit einem Handmixer für ca. 5 Min. verrühren. Die Schoko-Butter langsam unterrühren und alles in die Springform geben.
- Für ca. 20 - 25 Min. im Ofen backen.  
(Die Mitte sollte nicht durchgebacken sein - in meinem Ofen sind es genau 23 Min.)

Eine gesunde Weihnachtszeit wünscht Mona Asuka!

