Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FLUFFIGER SCHOKO-KUCHEN

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Und wieder ein Schoko-Kuchen. Und wieder ein neues Rezept.

Und da möchte ich euch etwas ganz Wichtiges verraten: es gibt für 1 Kuchen mehr als 1 Rezept und mehr als eine Art, ihn zu backen.

Der Schoko-Kuchen zum Beispiel:

- Man kann ihn ganz normal wie ein Marmorkuchen, nur mit Schokoladen-Geschmack zubereiten.
- Man kann aber auch ganz wenig Mehl nehmen und keinem Backpulver aber dafür das Eiweiß als Schneeschlagen
- oder auch eine Creme patissière mit Schokolade und dann etwas Mehl dazu geben
- oder noch ganz wenig Mehl und kein Backpulver, einfach alles zusammen geben, rühren und backen
- oder kein Mehl und kein Backpulver und noch extra Schokoladen-Stückchen in der Mitte
- oder Zucchini, oder Banane in den Teig geben
- oder noch einen Crepeteig (wie ein Clafoutis) mit Schokolade zubereiten.
- einer wird 1 Stunde Backzeit haben
- der andere nur 8 Minuten in der Mikrowelle
- und den andere kann man sogar in der Pfanne „backen“!
- ….

Ich wünsche mir, dass Ihr eure Gewöhnheiten beim Backen öffnet und neue Ideen versucht. Es gibt für einen Kuchen mehr als nur 1 Rezept genaus so wie mehrere Wege nach Rom.

Also bitte, versucht doch mal andere Rezepte und variirert sie, wie ihr es mögt. Wenn Eier zu Hause fehlen, einfach Banane nehmen. Wenn die Zeit zu knapp ist, einfach anders backen….

Es gibt viele Schokokuchen, die schmecken zwar nicht „gleich“ aber sind alle sehr lecker.

Auf dem Blog und in meinen Kochbücher gibt es auch Varianten davon, und sie sind nie gleich. Warum auch? Es wäre doch total langweilig, immer nur 1 Rezept zu haben. Es ist so wie, als würde man nur dieselbe Bluse tragen. Ich mag die Vielfalt, neue Rezepte und Techniken auszuprobieren und ich hoffe, es ermutigt euch, auch das Backen ein bisschen lockerer zu sehen und einfach in der Küche zu zaubern.

Also hier wieder eine neue Idee für euren Schokoladen-Kuchen, die anderen könnt Ihr hier finden:

- Fondant au chocolat
- Apfel-Schokoladen-Kuchen
- kleine Schokoladen-Kuchen
- schnelles Schokoladen-Kuchen
- Schokoladen-Kuchen mit Mandeln
- Nuss-Nougat Schokoladen-Kuchen

- Schokolade Financiers (für Reste Eiweiß)
- Glutenfreier Schokoladen-Kuchen (ohne Mehl)
- Entremets (mit Mousse au chocolat)
- Schokolade-Bananen-Kuchen
- Fondants au chocolat mit Kastanien-Creme

Zutaten für einen 20 cm fluffige Schokoladen-**Kuchen:**

200 g Schokolade (Caraibe für mich), 125 g Butter, 4 Eier, 4 cm frische Vanilleschote, 80 g Zucker, 50 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver.

100 g Schokolade (Manjari für mich) für die Glasur

1- Die Schokolade und die Butter zusammen schmelzen. Rühren.

2- In der Schüssel dann den Zucker geben, rühren. Dann die Eier und den Vanillemark und als Letzte das Mehl mit dem Backpulver.

3- Den Teig in einer Silikonform 20 cm (Perla für mich) geben und bei 180°C Umluft 25 Minuten lang backen. **Achtung:** ich habe in der untersten Schiene meines Backofens ein Backblech mit 500 ml Wasser platziert!

Et voilà! Wieder ganz einfach, saftig und lecker!

Ich hoffe, es konnte euch inspirieren! Ich wünsche euch bon appétit!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de