

# Schokokuchen mit Schokosoße

ca. 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

100 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre  
5 Dotter (Größe M)  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum  
1 Messerspitze Zimt  
5 Eiklar (Größe M)  
120 g geriebene Nüsse nach Wahl  
30 g Semmelbrösel  
30 g glattes Mehl

### Glasur:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

### Zum Verzieren:

¼ l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum

- 1 Sandmasse:**  
Butter mit Zucker, Vanillin Zucker, Kuvertüre, Dotter, Aroma und Zimt mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar steif schlagen und mit Nüssen, Brösel und Mehl mit dem Kochlöffel unterheben.
- 2** Eine mit Bröseln ausgestreute Puddingform zu 3/4 mit Masse auffüllen und in einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Die Puddingform nicht verschließen, nur den Kochtopf.

**Kochzeit: ca. 30 - 40 Minuten**

- 3** Den gestürzten Kuchen mit Glasur überziehen.
- 4 Zum Verzieren:**  
Schlagobers mit Vanillin-Zucker, Sahnesteif aufschlagen. Das Aroma unterrühren. Den Pudding damit verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann den Kuchen auch portionsweise backen. Dazu Glasschüsseln mit weicher Butter befetten und mit Kristallzucker austreuen. Die Masse nur zu 3/4 einfüllen. Ein Randlech zu 2/3 mit Wasser befüllen und in das vorgeheizte Backrohr schieben. Die Schüsseln ins warme Wasserbad stellen und die Kuchen bei 190 Grad ca. 25 Min. backen.

