

Rezept

Französischer Schokoladenkuchen

Backofen auf 180° vorheizen.

100 g Zucker	In einem kl. Topf auf kleiner Flamme schmelzen, dabei umrühren.(vgl. Blick in die Backstube)
100 g Butter	
200 g Blockschokolade (vgl. Blick in die Backstube)	Danach 5 min. abkühlen lassen.

Zwischendurch kann man eine kleine Springform (Ø = 24 cm) am Boden [mit Backpapier auslegen](#).(vgl. [Blick in die Backstube](#))

3 Eier	Mit einem Schneebesen verrühren (vgl. Blick in die Backstube), dann in die abgekühlte Schokobutter einrühren.
1 Pr. Salz	
40 g Mehl (das entspricht 3 leicht gehäuften EL)	Eßlöffelweise auf die angerührte Masse streuen und einrühren. (vgl. Blick in die Backstube)

Diesen Teig jetzt in die vorbereitete Springform einfüllen und auf unterster Schiene 20 Min. bei 180° backen.

(Keinen Schreck kriegen: beim Backen bilden sich meist dicke Blasen, die sich beim Abkühlen nach dem Backen schnell wieder zusammenziehen. (Kuchen nach dem Backen: vgl. [Blick in die Backstube](#))

Der Kuchen eignet sich auch als delikater Nachtisch im Zusammenwirken mit folgenden diversen Möglichkeiten (soll in Zukunft hier noch genauer demonstriert werden):

z.B. Vanillesauce

oder Vanillesauce mit etwas Eierlikör und/oder etwas Amaretto

z.B. frische Himbeeren