

<b>Schokoladenkuchen</b>	
<b>(„Katerkuchen“)</b>	
<b>Vorbereitungen</b>	
150g Butter (oder Margarine) aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zimmerwarm wird.	
125g Zwieback	Fein zerbröseln ( <b> Methode:</b> Zwieback grob zerbrechen, in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller so lange bearbeiten, bis er fein zerbröseln ist - <a href="#">siehe hier</a> ).
200g Vollmilchschokolade	In Stücke brechen, diese in einen tiefen Teller legen.
<b>Springform vorbereiten (Durchmesser=24cm)</b>	
<a href="#">Boden mit Backpapier auslegen</a> , den Rand mit etwas Margarine oder weicher Butter einfetten (mit einem <a href="#">Backpinsel</a> oder einem Stück Küchenkrepp).	
<b>Sodann:</b>	
5 Eiweiß (Eier-Größe L)	<a href="#">Zu Schnee schlagen</a> (das Eigelb aufheben - Eigelb und Eiweiß separieren, <a href="#">siehe hier</a> )
Backofen auf 180° vorheizen	
<b>Teig-Zubereitung</b>	
150g weiche Butter oder Margarine	Mit dem <a href="#">Handmixer</a> auf höchster Stufe verrühren
50g Zucker	
1 Päckchen <a href="#">Vanille-Zucker</a>	
1 Prise Salz	
5 Eigelb (Eier-Größe L) - siehe oben	Erst 2 Eigelb in die Butter-Zucker-Masse einrühren, dann die übrigen 3 Eigelb. Alles auf höchster Stufe mit dem Handmixer noch 1 Min verrühren.
Ca. 1½ Tassen heißes Wasser	Auf die vorbereiteten Schokoladenstücke gießen. Ca. 1 Min stehen lassen, bis die Schokolade weich ist. Dann das Wasser bis auf ca. 3 EL abgießen. (Siehe <a href="#">Blick in die Backstube</a> ). Die inzwischen geschmolzene Schokolade zum Teig geben und einrühren.

100g gehackte <a href="#">Mandeln</a>	Zum Teig geben und mit dem Hand-Mixer einrühren (kleine oder mittlere Stufe)
25g gemahlene <a href="#">Mandeln</a>	
125g geriebener Zwieback (siehe oben)	
1 geh. Teel. <a href="#">Backpulver</a>	
5 Eischnee (siehe oben)	<a href="#">unterheben</a>
Den Teig in die vorbereitete Springform geben und 40 Min bei 180° backen auf der unteren Schiene	
<b>Guß für den ausgekühlten Kuchen:</b>	
200g <a href="#">Puderzucker</a>	Alle Zutaten mischen zu einem nicht zu festen Guß
3 EL <a href="#">Kirschwasser</a>	
2-3 EL Wasser	
30g Kakau	
Der Guß kommt nicht nur außen auf den Kuchen, sondern auch innen in den Teig hinein. Dafür gibt es 2 Möglichkeiten: entweder mit einer Tortenspritze Löcher von oben hineinstecken und mit Guß füllen und/oder mit einer Gabel den Teig von oben etwas aufreißen und Guß hineintröpfeln. (Siehe <a href="#">Blick in die Backstube</a> )	
<b>Zum Schluß</b>	
Den übrigen Guß auf der Oberfläche und am Rand mit einem stumpfen Messer verstreichen.	
<b>Obendrauf beim Essen</b>	
<a href="#">Schlagsahne</a> (bezogen auf 1 Becher Sahne) gewürzt mit 1 Teel. Zucker und 1 Schuß <a href="#">Kirschwasser</a> .	