

Ciabatta #1

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Schokolade
Kinder

150 g Weiche Butter
250 g Zucker
6 Eigelb
150 g Dunkle Schokolade
-- fein gerieben
100 g Schokoladepulver
100 g Mehl
1/2 ts Backpulver
6 Eiweiß

* FÜR DIE FORM

Butter
Mehl

* ZUM DEKORIEREN

50 g Kochschokolade; in Späne
Puderzucker

* QUELLE

-- Nach: Oskar Marti und
-- Oskar Weiß, Kochen mit
-- Cocolino, Ein Kinder-
-- Bilder-Kochbuch von
-- Oski&Oski, 1995
-- ISBN 3-444-10450-2
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Zucker und Butter vermischen und etwa 10 Minuten mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Unter starkem Rühren nach und nach Eigelb und feingeriebene Schokolade begeben.

Mehl, Schokoladepulver und Backpulver gut vermischen und langsam unter die Masse mischen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad einstellen und in einer sauberen Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Mit einem Kochlöffel oder Gummispatel den Eischnee unter die Masse heben. Nicht rühren, sonst fällt das Eiweiß zusammen!

Die Springform mit Butter gut austreichen und mit Mehl bestäuben. Die Schokolademasse in die Form einfüllen.

Den Kuchen auf der zweituntersten Rille des Backofens 50 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer am Rand lösen und verkehrt auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen.

Die Oberfläche mit Schokoladenspänen (Schokolade mit der Messerklinge direkt auf den abgekühlten Kuchen schaben) und mit Puderzucker bestreuen.