WIR SIND SCHOKOLADEN +SÜSSWAREN- MANUFAKTUR

Weihnachtscake

300 g Schokolade · ca. 12 Stück · Cakeform 25 cm

Zutaten

300 g dunkle Schokolade
150 g Butter
3 Eier
120 g Zucker
150 g Mehl
1½ TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
60 ml Milch

Zubereitung

1. Heizen Sie den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor. Legen Sie die Cakeform mit Backpapier aus. Legen Sie 100 g Schokolade für die Glasur beiseite. Schmelzen Sie die übrigen 200 g mit der Butter und lassen Sie die Mischung lauwarm abkühlen.

2. Schlagen Sie Eier und Zucker schaumig. Rühren Sie die Schokoladenbutter ein. Mischen Sie Mehl, Backpulver, Zimt und Salz und heben Sie die Mischung abwechselnd mit der Milch unter.

3. Füllen Sie den Teig in die Form und backen Sie den Cake 40–50 Minuten. Ab 40 Minuten mit einem Holzstäbchen prüfen. Sobald kein flüssiger Teig mehr daran haftet, herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Schmelzen Sie die restlichen 100 g Schokolade über einem warmen Wasserbad. Giessen Sie die Glasur über den kalten Cake und verstreichen Sie sie bis an die Ränder.

Viel Erfolg beim Backen!

Ihr E575-Team aus Lengnau