

# Schokokuchen Für Kinder

Anzahl: 1 - 24 cm Form Gattung: Backen, Kinder, Kuchen, Schokolade

---

150 g Weiche Butter

250 g Zucker

6 Eigelb

150 g Dunkle Schokolade - fein  
- gerieben

100 g Schokoladepulver

100 g Mehl

1/2 Teel. Backpulver

6 Eiweiß

Für Die Form

Butter

Mehl

Zum Dekorieren

50 g Kochschokolade; in Späne

Puderzucker

---

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

Unter starkem Rühren nach und nach Eigelb und fein geriebene 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 ausstreichen 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.