

Schokoladen-Kuchen mit Himbeeren

Für zwei Personen

Für den Schokoladenkuchen:

155 g Kochschokolade

125 g Mehl

190 g Zucker

3 Eier

125 g Butter

50 ml Kirschwasser

Zum Garnieren:

150 g frische Himbeeren

250 ml Schlagsahne

30 g Puderzucker

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für Kuchen drei Eier aufschlagen und Inhalt mit Mehl und Zucker gut mischen, bis Masse hell ist.

In Pfanne Butter und Kochschokolade vorsichtig schmelzen lassen, anschließend zur Masse hinzufügen und Kirschwasser begeben. Springform mit Backpapier auslegen und Masse in die Springform füllen.

Kuchen elf Minuten in Ofen geben und auf unterster Rille backen.

Zuletzt Schokoladenkuchen auf Tellern anrichten, mit Himbeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Marlene Wichmann am 22. Oktober 2015