

Erdbeer-Schokoladen- Kuchen

Zutaten (ø 20cm)

Schokoboden:

100g Zartbitterschokolade
125g weiche Butter
120g Zucker
2 Eier
175g Mehl
1 TL Backpulver
40ml Milch
1 EL Backkakao
250g Erdbeeren

Sahnetupfen:

100 ml Sahne
1 EL Puderzucker
Etwas Vanille

Zum Dekorieren:

Etwas Backkakao
Kleine Schokoladenperlen
Ein paar Erdbeeren



- 1) Schokoboden:
Schmelzt die Zartbitterschokolade über dem Wasserbad. In einer Rührschüssel schlägt ihr Butter und Zucker mit dem Handrührer schaumig. Nach und nach die beiden Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver vermengen und in den Teig rühren. Milch, Backkakao und die geschmolzene Schokolade in den Teig geben und noch einmal alles gut verrühren.
- 2) Wascht die Erdbeeren und schneidet sie in kleine Stücke. Lasst ein paar Erdbeeren für die Dekoration über. Gebt die Erdbeerstücke in den Teig und rührt sie gut unter.

- 3) Legt eine Springform mit Backpapier aus und gebt den Teig hinein. Der Kuchen backt nun bei 180 Grad Umluft etwa 50-60 Minuten.
- 4) Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, löst ihn aus der Form. Schlagen die Sahne leicht auf, dann Puderzucker und Vanille hinzufügen und zu Ende schlagen. In eine Spritztülle füllen und kleine Verzierungen auf dem Schokoladenkuchen machen. Anschließend mit den restlichen Erdbeeren und kleinen Schokokugeln verzieren.
- 5)

© Fräulein Meer backt