|  |
| --- |
|  |



1. Die Eier in einer Schüssel verschlagen, beiseite geben
2. Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze m. dem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker auflöst
3. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Mischung zum Kochen bringen und sofort vom Herd nehmen
4. Die Schoko zufügen und verrühren, bis sie geschmolzen ist, dann die gewürfelte Butter zugeben und gut verrühren
5. Nach 5 min. die verschlagenen Eier unterrühren
6. Das Mehl in die Schokomischung mit dem Schneebesen einrühren
7. In die Form füllen, **30 min. backen zusammen m. einem Gefäß m. kochendem Wasser** -> der Kuchen ist fertig, wenn er sich bei leichtem Rütteln nicht mehr bewegt
8. Den fertigen Kuchen 5 Min. auf einem Gitter abkühlen lassen, dass aus der Form nehmen und auf einen Teller stürzen.
9. Den völlig abgekühlten Kuchen in Klarsichtfolie einwickeln und kühlen
10. Kuchen mit Kakaopulver bestreuen und genießen. =)

