

## Schokoladenkuchen mit Eierlikör aus dem Thermomix®



© Schokoladenkuchen mit Eierlikör - Rezepte mit Herz

🕒 60 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 ca. 18 Scheiben

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

## Rezeptliste

- Bananen-Schokoladen-Frappé
- Brownies
- Cookies mit Schokolade und Trockenobst
- Kalte Hündchen
- Nuss-Schnitten
- Schoko-Crossies
- Schoko-Pfannkuchen mit Mangosauce
- Schokoladen Popcorn
- Schokoladen-Mousse mit Baileys
- Schokoladenkuchen mit Eierlikör

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |              |                      |
|--------------------------|--------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | Zartbitterschokolade |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b> | Butter               |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 TL</b>  | Vanille-Extrakt      |
| <input type="checkbox"/> | <b>4</b>     | Eier                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b> | brauner Zucker       |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b> | Eierlikör            |
| <input type="checkbox"/> | <b>15 g</b>  | Kakaopulver          |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b> | Mehl                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>  | Backpulver           |

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° C vorheizen, Kastenform einfetten und bemehlen (oder mit Backpapier auslegen).
2. Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, 3 Min./60°/Stufe 2 schmelzen lassen.
3. Butter, Vanille-Extrakt, Eier und Zucker hinzugeben und 50 Sek./Stufe 5 vermischen. Eierlikör, Kakao, Mehl und Backpulver hinzugeben und 30 Sek./Stufe 6 untermischen.
4. In die Kastenform geben und ca. 45-55 Min. backen. Nach 45 Min. die erste Stäbchenprobe machen!

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 345 kcal - 4 g E - 14 g F - 24 g KH