

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.

Diese und andere Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Zutaten-Einkaufsliste

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