

## Schokoladenkuchen mit Eierlikör aus dem Thermomix®



© Schoko-Pfannkuchen

🕒 60 Min

👨‍🍳 leicht

🍷 15 Scheiben

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach den Feiertagen 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.

Wir haben 10 Möglichkeiten für euch wie ihr Schokoreste oder auch frische Schokolade in süße Leckereien verwandeln könnt-

zusammengestellt in einem praktischen [E-BOOK zum Download!](#)

Freut euch auf:

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

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Schoko-Extra"](#)

## 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>	Vanilleextrakt
<input type="checkbox"/>	<b>4</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	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

- Backofen auf 180° C vorheizen, Kastenform einfetten und bemehlen (oder mit Backpapier auslegen).
- Schokolade in den Mixtopf geben und
- 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern, 3 Min./60°/Stufe 2 schmelzen lassen.
- 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.
- 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**