

# Schokokuchen

## Zutaten:

115 g	Zartbitter Schokolade
125 ml	heißer Kaffee
170 g	Butter
200 g	Zucker
3	Eier
1 TL	Vanilleextrakt
160 g	Mehl
60 g	Kakaopulver
1 Prise	Zimt
3 g	Salz
1,5 TL	Backpulver
200 g	Crème Fraiche

Backzeit ca. 60 min bei 180 Grad Ober- und Unterhitze

125 ml heißen, starken Kaffee kochen. Die Schokolade darin schmelzen und beiseite stellen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und das Vanilleextrakt zugeben.

Das Mehl mit dem Kakao, Salz, Backpulver und Zimt mischen. Die Crème Fraiche zum Kaffee geben und mischen. Nun abwechselnd Kaffee Creme und Mehl unterrühren.

Eine Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Kastenform füllen und für ca. 60 min backen. Mit der Stäbchenprobe kann man feststellen ob der Kuchen fertig ist.

Garnieren kann man den Kuchen mit ein wenig Schokoglaur.