

# XXL-Schokokuchen mit flüssigem Kern



## Zutaten:

360 g Butter  
300 g dunkle Kuvertüre (70%Kakao)  
12 Eier  
350g Zucker  
150g Mehl

## Zubereitung:

1. Butter und grob in Stücke gebrochene Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Masse etwas abkühlen lassen.
2. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Butter-Kuvertüre-Creme nach und nach unterrühren. Gesiebtes Mehl unterheben.
3. Die Schokomasse mit Backpapier in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen (230 Grad) 40 Minuten lang backen lassen. Der Kuchenkern sollte dabei noch flüssig bleiben.
4. Danach mit Puderzucker bestäuben. Und je nach Lust und Laune dekorieren. (Vanilleeis passt auch super dazu)