

# Schokokuchen

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g weiche Butter

250 g Schokolade

6 Eier

2 TL Backpulver

1 Pg Vanillezucker

Eier trennen und Eiklar steif schlagen.

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen.

Dotter und Zucker und Butter schaumig rühren. Danach die geschmolzene Schokolade einrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und zügig in den restlichen Teig rühren.

Zum Schluss das geschlagene Eiklar unterheben.

Teig auf einem Backblech verteilen. Ofen vorheizen und bei 180 ° Ober/Unterhitze ca 30 Minuten backen.

Fertigen Kuchen noch warm in der Hälfte durchschneiden, eine Hälfte mit Marmelade bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen. Danach den Kuchen mit Glasur verzieren.

Als Glasur kann Zitronen-Zuckerguss oder Schokolade verwendet werden.

**Guten Appetit!**