

Schokoladenrührkuchen mit Honig

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz,

3 Eier, 250 g flüssiger Honig,

500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, gut 1/8 l Milch, 3 Tropfen Bittermandelöl,

2 EL Kakao, 1 TL Kaffeepulver, 200 g Blockschokolade, 1 Paket Schokoladenglasur

Fett und Brösel für die Form



Zubereitung:

Fett und Zucker mit dem Salz und Bittermandelöl schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren.

Den Honig unterziehen.

Kakao, Kaffeepulver und Mehl mit Backpulver sieben und unter die Fett-Honig-Masse heben, dabei soviel Milch zugeben, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

Die Schokolade in grobe Stücke hacken und unter den Teig mischen.

Den Teig in eine große, gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kasten- oder Kranzform füllen, glatt streichen und bei mittlerer Hitze (Elektro 175 Grad, Gas knapp Stufe 2 ½) ca. 90 Minuten backen.

Die Oberseite gegen Ende der Backzeit eventuell mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen: ein eingestochenes Stäbchen muss beim Herausziehen trocken bleiben.

Bei einer Kranzform ist die Masse anders verteilt, die Backzeit ist deshalb etwas kürzer.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit der Schokoladenglasur überziehen und je nach Wunsch kindgerecht verzieren. (z. B. mit Smarties, bunten Streuseln, Figuren o. ä.)

(Quelle: Kochen mit Honig von Dr. Friedgard Schaper)