

Schoko-Himbeer-Kuchen

Barbara Lukesch, Zollikon: «Der weltbeste Schokoladenkuchen! Innert Kürze gebacken, geschmacklich eine Wucht, hält sich problemlos mehrere Tage. Ihre Gäste werden ausflippen!»

<u>Zutaten für eine Springform von 24 bis 26 cm</u>	<u>Zubereitung</u>
200 g dunkle bis sehr dunkle Schokolade 100 g Butter 3 bis 4 EL Kirsch 4 Eier 5 EL Zucker 2 gehäufte EL Mehl 250 bis 300 g Himbeeren Puderzucker Evtl. geschlagener Rahm	<ol style="list-style-type: none">1. Die Schokolade zerbröckeln und mit der Butter und dem Kirsch über einem heissen Wasserbad schmelzen, immer wieder rühren. Etwas abkühlen lassen.2. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen, die Springform mit Backtrennpapier auskleiden.3. Die Eier mit dem Zucker 5 bis 8 Minuten lang mit dem Mixer sehr gut durchquirlen, bis eine helle, dicke Crème entsteht. Die flüssige Schokolade untermischen. Das Mehl sorgfältig daruntermischen. Den Teig in die Springform leeren und die Himbeeren locker darüber verteilen. Backzeit: 35 Minuten auf der zweituntersten Rille.4. Die einzelnen Stücke vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Ein Tupfer Rahm dazu wäre grossartig.