

Rezept für Schokoladenkuchen mit Tonkabohne und Zimt

Zutaten für eine Kastenform 25cm

100 g Kakaopulver, gesiebt
180 ml kochendes Wasser
250 g weiche Butter
160 g weißer Zucker
160 g brauner Zucker
2 TL Vanilleextrakt (zur Not 1 Päckchen
Vanillezucker)
5 Eier
150 g Mehl
1/2 geriebene Tonkabohnen
1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel gemahlene Zimt
1 Prise Salz

200 g Zartbitterschokolade
1 TL Vanilleextrakt (zur Not 1 Päckchen
Vanillezucker)
2 EL geschmolzenes natives Kokosöl



Und so wird gebacken:

1. Ofen auf 160 °C vorheizen
2. Eine Kastenform fetten und gegebenenfalls mit Backpapier auskleiden
3. Kakaopulver mit Tonkabohne, Zimt, Salz und dem kochenden Wasser glatt rühren
4. Weissen und braunen Zucker mit Vanille und der zimmerwarmen Butter schaumig schlagen
5. Ein Ei nach dem anderen einrühren
6. Kakaomischung zugeben und dann das Mehl zügig unterheben
7. Den Teig in die Form füllen und ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe!!!
8. Bevor Du den Kuchen stürzt, 10 Minuten ruhen lassen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Für die Schokoglasur:

1. Schokolade in einem kleinen Topf unter Rühren vorsichtig erwärmen
2. Vanilleextrakt, Kokosöl und Rahm zugeben und gut verrühren
3. Ca. 2 Minuten abkühlen lassen und auf Deinem Kuchen verteilen

