

Death-by-Chocolate-Cake



ZUTATEN FÜR EIN BLECH:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 2 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
- 350 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 300 g Zucker
- 230 g LANDFEIN Butter
- 150 g ZAUBERHAFT BACKEN
Zartbitterkuvertüre
- 80 g ZAUBERHAFT
BACKEN Kakao
- 350 ml LANDFEIN Milch
- 1 EL ZAUBERHAFT
BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz
-
- Deko:
- 12 DELICIA Butterkekse
- 50 g ZAUBERHAFT BACKEN
Zartbitterkuvertüre
- 4 EL NULACTA Nuss-Nougatcreme

ZUBEREITUNG:

1. Für den Kuchen die Butter mit beiden Zuckersorten und Salz cremig rühren – nach und nach die Eier hinzufügen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorwärmen.
3. Außerdem ein Backblech mit hohem Rand einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
4. Danach Mehl, Backpulver und Kakao durch ein Sieb unter Rühren zur Teigbasis geben und die Milch dazugießen.
5. Im Anschluss die Kuvertüre fein hacken und unter den Teig heben – die Masse in das vorbereitete Blech geben und gleichmäßig verteilen.
6. Den Kuchen für 45 – 50 Minuten backen – mit einer Stäbchenprobe testen, ob er durchgebacken ist und abkühlen lassen.
7. Währenddessen für die Deko die übrige Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen, in einen Spritzbeutel mit schmaler Öffnung füllen und die Butterkekse mit Grabsteinaufschriften verzieren.
8. Nach dem Abkühlen den Rand einmal ringsherum gerade abschneiden.
9. Die Kuchenabschnitte fein zerbröseln – die Nuss-Nougatcreme auf der Kuchenoberfläche verstreichen und die Krümel darüber als Erde verteilen.
10. Nun noch nach Belieben die Deko darauf platzieren.