



SÜSSE VERSUCHUNG

Exquisite Rezepte für saftige Schokoladenkuchen

[f](#) [p](#) [t](#) [g+](#) [82](#)

Ein saftiger Schokoladenkuchen ist der pure Gaumenschmaus. Diese Rezepte für köstliche Schokokuchen bestehen nur aus den besten Zutaten und sind eine kleine Sünde wert.

Lassen Sie sich davon überzeugen, wie gut Himbeeren, Rosmarin oder Sauerrahmeis zur Schoggi passen und probieren die unwiderstehlich guten Schokoladenkuchen-Rezepte von «Schönesleben»-Küchenexpertin Diana Krauss. Diese saftigen Kuchen sind herrliche Sonntags-Desserts und ideal für den Nachmittagskaffee mit Gästen. Am besten gleich losbacken, servieren und geniessen!

Schokoladenkuchen mit Rosmarin-Sauerrahm-Glace

Für den Schokoladenkuchen

Zutaten

- 100 g halbbittere Schokolade
- 62 g Butter
- 3 EL Zucker
- 25 g Mehl
- etwas Kakaopulver
- 3 Eier
- 1 kleine Chili-Schote

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor. Schmelzen Sie die Schokolade mit der Butter im Wasserbad und lassen Sie sie anschliessend kurz abkühlen. Fetten Sie die Förmchen ein und bestäuben Sie sie mit Kakaopulver. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker schaumig und heben Sie das Mehl unter. Vermengen Sie anschliessend die Ei-Mehl-Mischung mit der Schokoladenmasse und mischen Sie das Chili klein gehackt unter die Masse. Giessen Sie die Masse in vier feuerfeste Förmchen und lassen Sie sie 15 bis 20 Minuten backen. Zum Abschluss können Sie die Törtchen mit Kakaopulver bestäuben und mit je einer Kugel Sauerrahmeis servieren.

Für das Sauerrahmeis

Zutaten

- 500 g Sauerrahm
- 130 g Rosmarinhonig
- 150 ml geschlagene Sahne
- Saft und Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
- frischer, gehackter Rosmarin

Zubereitung

Verrühren Sie alle Zutaten miteinander und lassen Sie die Masse 20 bis 40 Minuten in der Eismaschine gefrieren. Wer keine Eismaschine hat, kann alles in eine Metallschüssel geben und vier bis fünf Stunden ins Gefrierfach stellen. Rühren Sie die Masse alle 20 Minuten gut durch, bis sie gefroren ist. Servieren Sie das Eis garniert mit dem noch lauwarmen Küchlein.