

## Informationen zur Sendung vom 03.04.2024

### Französischer Schokoladenkuchen

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (6 – 8 Portionen)

250 g Bitterschokolade  
125 g Butter  
5 Eier (Größe M)  
1 EL Zucker  
20 g Mehl

#### Außerdem

1 – 2 EL dunkles Kakaopulver

#### Zubereitung

Die Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Den Topf zur Seite ziehen und nach und nach die Butter sorgfältig unterrühren. Die Eier sauber trennen und das Eigelb mit dem Zucker zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Die Rührbesen gründlich säubern und nun das Eiweiß fest und schaumig schlagen.

In einer passenden Schüssel zunächst das Eigelb unter die Schokolade rühren. Das Mehl auf die Masse sieben und alles gut vermischen. In zwei oder drei Portionen den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Form rundum buttern und die Masse bis kurz unter den Rand hineinfüllen. Bei 180 Grad (Ober-/ Unterhitze) circa 10 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, mit Backpapier bedecken und einen Deckel auflegen. Eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann bei Zimmertemperatur servieren.

#### Anrichten

Den Schokoladenkuchen mit Kakao bestreuen. Wer mag, kann zusätzlich geschlagene Sahne, etwas Vanillesauce oder Eierlikör dazugeben.

Auch Minz- oder Melisseblättchen würden schmecken und optisch gut passen.

## Informationen zur Sendung vom 03.04.2024

### Französischer Schokoladenkuchen

Von Ulla Scholz

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

Schokolade als Resteverwertung kostet nichts. Wenn sie gekauft werden muss, fallen für 250 g Kuvertüre (Supermarkteigenmarke) 2,00 Euro an – die gleiche Menge 70 % Bitterschokolade in Bio und Fairtrade (Supermarkteigenmarke) kostet schnell das Doppelte; 125 g Butter zu 0,90 Euro; 5 Bio-Eier zu 1,85 Euro; Zucker, Kakao und Mehl werden mit 0,50 Euro pauschal berechnet.

**Als Restverwertung pro Portion: 0,54 Euro**

**Mit Kuvertüre pro Portion: 0,87 Euro**

**Mit Bio-Bitterschokolade und Fairtrade: 1,20 Euro**

### Vorratsschränke regelmäßig aufräumen

Im Originalrezept wird eine dunkle Schokolade mit einem hohen Kakaanteil (ca. 70 %) bevorzugt. Es sind oft im Haushalt auch weit nach Weihnachten und Ostern Hologfiguren zu finden. Wenn es sich um Bitterschokolade handelt, umso besser. Vollmilchschokolade kann maximal bis zur Hälfte – der im Rezept angegebenen Schokoladenmenge – mitverarbeitet werden. Unsere Backzutaten im Vorratsschrank sollten wir regelmäßig checken. Denn auch Kuvertüre, Schoko-Drops oder Deko-Schokostreusel, die hier lagern, sollten vor der warmen Jahreszeit möglichst verarbeitet werden.

### Futter für den Schokoladenbrunnen

Einen guten Tipp bekam ich über Instagram von WDR 4-Hörer Andreas, der die Schokoladenreste von Weihnachten und Ostern für seine Kinder in einem Schokobrunnen schmelzt. Damit die Masse schön flüssig wird, sollte etwas Pflanzenöl unter die geschmolzene Schokolade gerührt werden. Mein Tipp: Kokosöl verleiht den Schokoladenresten ein neues Aroma.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**