

SCHOKOLADEN-KOKOS KUCHEN MIT RUM

SCHOKOLADEN-KOKOS KUCHEN MIT RUM

Dieser Schokoladen-Kokos Kuchen mit Rum ist wirklich ein Traum und zum dahin schmelzen. Als Basis habe ich den super saftigen, schokoladigen, auf der Zunge schmelzenden, traumhaften Schokokuchen mit Mandelmus genommen und die kleine Abwandlung war wirklich großartig. Anstelle von Mandelmus habe ich Kokos-Aufstrich genommen, dazu noch Kokosraspel und am Ende etwas Rumaroma. Der Teig wird im Topf zusammen gerührt, ihr braucht also nicht einmal eine Küchenmaschine. Aber plant etwas Zeit ein damit der Kuchen im Kühlschrank fester werden kann, nach dem Backen ist er nämlich noch sehr weich.



ZUTATEN FÜR EINE 30CM KASTENFORM:

100g Butter + 50g zum Einfetten der Form

100g Bounty-Aufstrich (oder z.B. Kokosmus)

200g Zartbitterschokolade

200g brauner Zucker

3 Eier, Größe L

50g Mehl

50g Kokosraspel

2 Fläschlein Rumaroma

100g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG:

Die Schokolade in kleine Stücke geben und zusammen mit der Butter in einen kleinen Topf geben. Auf kleiner Stufe schmelzen und die Kokoscreme unterrühren. Kurz beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier in einem extra Schälchen mit etwas Zucker und dem Rumaroma aufschlagen und dann unter die Schokoladen-Butter heben.

Kokosraspel und Mehl unter die Schokoladen-Masse heben. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Die Backform* großzügig mit Butter einfetten und den Teig hinein geben.



Den Kuchen für 20 Minuten in den Ofen schieben. Anschließend den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen, an den Seiten vorsichtig lösen und auf ein Stück Backpapier kippen. Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über den Kuchen kleckern. Den Kuchen in für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit er fest wird.



Den Kuchen in Stücke schneiden und mit einem kalten Glas Milch servieren.



©katha-kocht.de

Genießt dieses kleine Schokoladenglück!

