



Überraschungskuchen

Zeit gesamt
1h 40minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	250 g
Butter	300 g
Eier	5 St.
Zucker	300 g
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Kakaopulver	100 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Schokolinsen	100 g
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,
Springform 24 cm Durchmesser

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier und Zucker abwechselnd zugeben und verrühren. Milch einrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. 150 g der gehackten Kuvertüre unter den Teig mischen.

2. Teig in eine Springform geben und im Backofen ca. 60 Min. backen. Überraschungskuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, ihn horizontal in der Mitte durchschneiden. Anschließend ein Loch in der Mitte der unteren Schicht mithilfe eines runden Teigausstechers ausschneiden. Die Mitte des Kuchens mit Schokolinsen füllen und mit dem Deckel anschließend verschließen.

3. In einem Topf Sahne aufkochen und 100 g der gehackten Kuvertüre darin schmelzen. Glatt rühren und etwas abkühlen lassen. Überraschungskuchen mit Schokoladencreme überziehen, ca. 15 Min. abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	453 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	25 g