

# Schokoladenkuchen mit Kaffee-Ganache



## Zutaten    So wird's gemacht:

Ca. 1,5 Liter Gugelhupfform:  
250 ml Caffè Crema Jubiläumsedition  
300 g Butter  
100 g Backkakao  
100 g Zartbitterschokolade  
220 g braunen Zucker  
200 g weißen Zucker  
1 EL Vanillezucker  
300 ml Creme Fraiche  
3 Eier  
2 TL Backpulver  
350 g Mehl  
1 Msp. Salz

Kaffee-Ganache:  
150 ml Caffè Crema Jubiläumsedition  
150 g Zartbitterschokolade  
50 ml Sahne  
50 g braunen Zucker  
1 EL Butter

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kuchen: Kaffee in einen großen Topf geben, Butter hinzugeben, mit der Schokolade und dem Backkakao schmelzen lassen.

Derweil Eier mit beiden Zuckersorten und Vanillezucker aufschlagen. Creme Fraiche einrühren. Nun nach und nach die Kakao-Kaffee-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren. Zum Schluss Mehl, Salz und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Gut verrühren.

In eine gut gefettete Backform füllen. Kuchen ca. 50-60 Minuten backen, evtl. nach der Hälfte mit Backpapier oder Alufolie abdecken, Stäbchenprobe machen, lassen, erst dann stürzen bzw. aus der Form nehmen.

Für die Ganache Kaffee, Schokolade, Sahne und Zucker in einen Topf geben und erhitzen bis die Schokolade und Zucker geschmolzen sind. Zum Schluss die Butter einrühren. Masse etwas abkühlen lassen und über den Kuchen geben.



<https://knusperstuebchen.net/>