

# Feuchter Schokoladenkuchen mit Tonkabohne

## Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade (alternativ Kuvertüre)
- 2 TL Instant-Espresso
- ½ Tonkabohne, gerieben (alternativ 1 Pck. Vanillezucker)
- 300 g brauner Zucker
- 150 ml Wasser
  
- 250 g Mehl
- 50 g Backkakao (kein Nesquik o.Ä.)
- 1 Pck. Backpulver
- 100 g Quark
- 5 Eier (Gr. M)

## Zubereitung:

- Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- 24er Springform oder Gugelhupfform einfetten und mit Mehl, Paniermehl oder Kakao bestäuben oder mit einer Dauerbackfolie auslegen
- Zutaten aus dem oberen Block in einem Topf erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist (die Masse soll nicht kochen!)
- Mischung abkühlen lassen
- Mehl, Backpulver und Kakao mischen, anschließend die Schokoladenmasse mit einem Rührgerät zügig verrühren
- Quark und Eier nacheinander unterarbeiten (kurz rühren)
- Teig in die vorbereitete Form füllen und ca 60 – 70 Min. backen – Stäbchenprobe!

**Guten Appetit!**