

## Rezept

### Französischer Schokoladenkuchen

Backofen auf 180° vorheizen.

100 g Zucker	In einem kl. Topf auf kleiner Flamme schmelzen, dabei umrühren.(vgl. <a href="#">Blick in die Backstube</a> )
100 g Butter	
200 g Blockschokolade (vgl. <a href="#">Blick in die Backstube</a> )	Danach 5 min. abkühlen lassen.

Zwischendurch kann man eine kleine Springform (Ø = 24 cm) am Boden [mit Backpapier auslegen](#).(vgl. [Blick in die Backstube](#))

3 Eier	Mit einem Schneebesen verrühren (vgl. <a href="#">Blick in die Backstube</a> ), dann in die abgekühlte Schokobutter einrühren.
1 Pr. Salz	
40 g Mehl (das entspricht 3 leicht gehäuften EL)	Eßlöffelweise auf die angerührte Masse streuen und einrühren. (vgl. <a href="#">Blick in die Backstube</a> )

Diesen Teig jetzt in die vorbereitete Springform einfüllen und auf unterster Schiene 20 Min. bei 180° backen.

**(Keinen Schreck kriegen:** beim Backen bilden sich meist dicke Blasen, die sich beim Abkühlen nach dem Backen schnell wieder zusammenziehen. (Kuchen nach dem Backen: vgl. [Blick in die Backstube](#))

Der Kuchen eignet sich auch als delikater Nachtisch im Zusammenwirken mit folgenden diversen Möglichkeiten (soll in Zukunft hier noch genauer demonstriert werden):

z.B. Vanillesauce

oder Vanillesauce mit etwas Eierlikör und/oder etwas Amaretto

z.B. frische Himbeeren