

## The best ever chocolate mud cake – neuseeländischer Schokokuchen

Vorsicht: eine echte Bombe! 😊

Originalrezept unter:

<http://clairekcreations.com/2013/02/the-best-ever-chocolate-mud-cake/>

Ich habe das Rezept abgewandelt, da die Mengen teilweise nicht stimmten, und in Deutschland erhältliche Zutaten ergänzt.



### Zutaten

#### Kuchen

- 250 g Butter
- 200 g Schokolade (im Originalrezept steht „dark chocolate“, ich habe je 100 g Vollmilch- und Zartbitterschokolade genommen)
- 100 ml koffeinfreier Kaffee plus 300 ml Kakao (ungesüßt, mit dem dunklen Kakaopulver zum Backen gemacht), damit der Kuchen kindertauglich ist – im Originalrezept stehen 375 ml starker Kaffee
- 450 g Zucker – entweder Feinzucker oder halbe-halbe Puder- und normalen Zucker nehmen (im Originalrezept heißt es „caster sugar“, den gibt es in der Form bei uns nicht)
- 175 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 2 Eier
- 2 TL gemahlene Vanille oder den Inhalt von zwei Vanilleschoten nehmen (vielleicht kann man auch Vanillearoma verwenden, das habe ich aber noch nicht probiert. Im Original steht „vanilla extract“, das ist flüssig mit Alkohol, ich habe es auf Amazon als Importware gesehen, und in britischen/amerikanischen Shops sollte es das auch geben).

#### Guss

- 50 ml Wasser
- 30 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 200 g Schokolade (im Originalrezept steht „dark chocolate“, ich habe je 100 g Vollmilch- und Zartbitterschokolade genommen)

## Zubereitung Kuchen

1. Ofen auf 180° Umluft vorheizen, eine 25-cm-Springform (26 geht auch, dann wird er flacher) fetten und den **Boden mit Backpapier auslegen**
2. In einem kleinen Topf auf niedriger Hitze Butter und Schokolade mit dem Kaffee schmelzen lassen. Rühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat.
3. Zucker dazugeben und rühren, bis er sich ebenfalls aufgelöst hat.
4. Die Flüssigkeit in eine Schüssel gießen.
5. Mehl, Kakaopulver und Backpulver darauf sieben und mit dem Schneebesen einrühren. Danach die Eier und die Vanille einrühren.
6. Wenn sich alles gut verbunden hat, den Teig (ist recht flüssig) in die Form gießen.
7. Etwa eine Stunde backen lassen bzw. mit einem Holzstab testen – wenn dieser ohne Teigreste rauskommt, ist der Kuchen gut.
8. In der Springform abkühlen lassen.

## Guss

1. Wasser, braunen Zucker und Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze rühren, bis Butter zergangen und Zucker aufgelöst ist. Etwas höhere Hitze als zuvor:
2. Wenn die Mischung zu blubbern beginnt, den Topf vom Herd nehmen, die Schokolade zugeben und zergehen lassen.
3. Ein paar Minuten stehenlassen und dann mit dem Schneebesen umrühren, bis der Guss glatt und glänzend wird.
4. Für 1–3 Stunden stehen lassen, alle 20–30 Minuten umrühren, bis es dickflüssig ist – so steht es im Originalrezept, aber ich habe das nie so lang gemacht, m. M. nach kann man das Zeug auch schon früher verarbeiten.
5. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, mit dem Guss bestreichen.



**Ich habe den Kuchen immer über Nacht in den Kühlschrank gestellt, aber man kann ihn auch lauwarm essen. Nur ist der Guss dann eben flüssiger. In Neuseeland isst man zum Mudcake einen Klecks Naturjoghurt.**

**Guten Appetit!**

**Annette**