

## Schokoladen-Rum-Kuchen

### Zutaten

100 g 70% Schokolade  
 140 g 50% Schokolade  
 60 g Butter  
 90 g Zucker  
 4 Eier  
 1 Vanilleschote  
 30 g ungesüßtes Kakaopulver  
 50 g gemahlene Mandeln  
 80 ml Rum (weiß oder dunkel)

### Schokoladen Topping

120 g Kochschokolade  
 3 EL Butter  
 1 EL Rum



Für 1 Springform von 20 cm Ø (9 Stück)

Dauer: 30 min + 30 min Backzeit + 2 h Kühlzeit + 10 Minuten Glasur

### Zubereitung

Den Backofen auf 190 ° Ober-Unterhitze vorheizen und die Kuchenform mit Butter ausstreichen.

Die beiden Schokoladen in Stücke brechen und die Butter würfeln. Alles in eine Glas- oder Metallschüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer 3-5 Minuten cremig rühren.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und auskratzen. Zusammen mit Kakaopulver, gemahlenden Mandeln und Rum in die Ei-Mischung rühren. Als letztes die Schoko-Butter Mischung hinzufügen und gut vermengen.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen und für 25–30 Minuten backen. Gegen Ende die Stäbchenprobe machen. Den Kuchen abkühlen lassen und dann aus der Backform lösen..

### Schokoladen Topping

Über dem Wasserbad Schokolade und Butter schmelzen, den Rum unterrühren bis eine glatte Masse entsteht und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Dies ist keine Glasur à la Sachertorte, sondern eine Art Schoko-Topping. Es wird nicht auf den Seiten, sondern nur obenauf verstrichen.

*Hast du den Kuchen gebacken? Ich würde mich sehr über ein Kommentar freuen!!*