

# Mikrowellen Schokoldentkuchen

photographed by  
[www.fotoalla.ch](http://www.fotoalla.ch)





# Mikrowellen Schokoladenkuchen



1/2 Butter (120g)



2 Tafel Schokolade (200g)



1 Schluck Rum (oder etwas mehr)



6 Esslöffel Mehl (60g)



1/2 Kaffeelöffel Backpulver



9 Esslöffel Puderzucker (120g)



3 Eier (natürlich roh)



etwas Mandelblättchen



Dekoration (optional)

Die Butter und etwas mehr als eine Tafel Schokolade (120g) auf kleinster Stufe in der Mikrowelle schmelzen. Währenddessen das Mehl, das Backpulver und den Puderzucker, den Rum und die Eier zu einem Teig verrühren. Danach die verrührte Schokoladenmischung dazugeben und alles gut mischen.

Den Boden eines mikrowellengeeigneten Gefässes (zum Beispiel das 1-Liter-Kochgeschirr von Topline der Migros) eventuell ausbuttern und mit Mandelblättchen gut bedecken. Danach die Kuchenmasse vorsichtig einfüllen. Jetzt auf der höchsten Stufe (bei 600-750 Watt) ohne Deckel in der Mikrowelle 6-8 Minuten backen.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen und unterdessen die restliche Schokolade (eventuell mit etwas Milch) in der Mikrowelle, wieder auf der kleinsten Stufe, schmelzen. Danach den Kuchen am Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und aus der Form stürzen. Eventuell ein paar zusätzliche Mandelblättchen draufstreuen und teilweise mit der flüssigen Schokolade übergießen. Als Dekoration eignen sich unter anderem auch frische Pfefferminzblätter oder ungespritzte Rosenblätter.

Übrigens schmeckt der Mikrowellen-Schokoladenkuchen auch warm hervorragend und kann so zum Beispiel mit einer Kugel Vanilleglace genossen werden.

Ich wünsche „en Guete“!  
Debi Gerber

