



### Schokoladenkuchen

50g Mehl

125g Zucker

125g Kochschokolade

4 Eier

Die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Zucker, Mehl und Eier zusammen mixen, mit der geschmolzenen Schokolade verrühren.

Die fertige Masse\* in eine Tortenform geben und bei 200° 20 Minuten backen.

(\* Man kann eine Messerspitze Backpulver hinzugeben)

### Vanillesoße

500ml Milch

4 Eier

75g Zucker

½ Vanilleschote

Die Eier trennen und die Eigelb behalten.

Die Milch mit der längs aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen und einige Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen.

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse cremig und weiß ist. Vorsichtig die heiße Milch unter die Eiermischung rühren. Zurück auf den Herd geben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel auf 80° erhitzen, bis eine sämige Masse entsteht. Nicht aufkochen lassen, da sonst das Eigelb gerinnt.

