

# Heiße Glut - saftiger Schokoladenkuchen

## Schokokuchen:

3 Eier  
170 g Zucker  
100 ml Öl  
200 ml Milch  
200 g Mehl  
1 Pckg. Backpulver  
1 Pckg. Vanillezucker  
3 Eßl. Marc&Kay  
Trinkschokolade Chai

## Zutaten:

### Soße:

200 ml Milch  
80 g Zucker  
100 ml Öl  
2 geh. Eßl. Marc&Kay  
Trinkschokolade Chai

## ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gesamtbackzeit: 30-40 min.

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann Öl und Milch dazugeben und weiter rühren. Mehl, Trinkschokolade Chai und Backpulver durch ein Sieb in den Rührteig geben und gut verrühren.

Die Masse in eine gefettete Springform (26 cm Durchm.) gießen und bei 200 Grad 15 min. backen. Backofen auf 180 Grad reduzieren und die restliche Zeit fertig backen. Nach 30-40 min. Holzstäbchen Test. Den Kuchen in der Form lauwarm erkalten lassen.

**Für die Soße:** In einen Topf Marc&Kay Trinkschokolade Chai und Zucker mit dem Öl und der Milch verrühren und aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und lauwarm erkalten lassen. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und die ganze Soße auf dem Kuchen verteilen, erkalten lassen.

*Bon Appetit*