KIKKOMAN

Schoko Fudge Kuchen

Gesamtzeit **60 Min.** **60 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

für eine Springform mit 20 cm Durchmesser

100 g	Speisestärke
200 g	Mehl
4	Eier (M)
4 g	Backpulver
2 EL	Zucker
150 ml	Speiseöl (neutral)
200 ml	Schlagobers
400 g	dunkle Schokolade
2 EL	echter Kakao
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
	Staubzucker

Optional ein paar frische Beeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Mehl mit der Speistärke und dem Backpulver vermischen. Eier und Öl dazugeben und mehrere Minuten aufschlagen lassen. Den Zucker, das Schlagobers und Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce süß einrühren.

Schritt 2

Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Den Kakao dazugeben. Mit 200 ml kochendem Wasser übergießen schmelzen lassen. Dazwischen immer wieder durchrühren. Die Mischung zur Masse geben und einige Minuten gut durchrühren.

Schritt 3

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 175° Grad für ca. 45 Minuten backen.

Schritt 4

Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen. Mit frischen Beeren und mit Staubzucker garniert servieren.