

1. Für den Teig Schokolade hacken. Butter in Stückchen und gehackte Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und die flüssige Schokobutter etwas abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier und braunen Zucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts 1–2 Minuten schaumig schlagen. Vanillemark und flüssige Schokobutter unterrühren. Mehl-Mix und Buttermilch unterrühren. Teig in der Form verteilen, glattstreichen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 35–40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.
3. Für die Ganache Schokolade fein hacken. Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen. Den Topf vom Herd nehmen, Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. Ganache 5–10 Minuten anziehen bzw. andicken lassen.
4. Ganache mit einer kleinen Teigpalette oder einem Teigschaber auf der abgekühlten Kuchenoberfläche verteilen und glattstreichen. Den saftigen Schokokuchen bis zum Servieren kaltstellen.

**Zutaten:**

**Für den Teig**

200 g Zartbitterschokolade 140 g Butter

1 Vanilleschote

200 g Weizenmehl Type 550

25 g Kakaopulver

1 TL Natron

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

3 Eier

140 g Zucker, braun

170 ml Buttermilch

**Für die Ganache**

120 g Zartbitterschokolade

100 g Sahne

12 Portionen 60 min.

**Saftiger Schokokuchen**