

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Es war Schokoliebe auf den ersten Bissen. Und das gleich 53 Mal. So oder so ähnlich könnte diese Liebesgeschichte beginnen. Denn diese 53 Schokoladenkuchen Rezepte gibst du so schnell nicht wieder her. Einmal probiert, bist du ihnen verfallen. Und das - obwohl sie teilweise ohne Mehl und/oder ohne Ei, also vegan gebacken werden.

Hast du bislang immer zur 08/15-Schokoladentafel gegriffen, solltest du dich jetzt an einem dieser süchtig machenden Rezepte versuchen. Und falls dich doch die Lust auf einen Schokoriegel überkommt, dann mach ihn einfach selbst. Baking-Queen Céline hat sich an Snickers, Mars und Co. versucht und nebenbei ganz wundervolle Süßigkeiten mit Nutella gebacken.

Die Frage vor dem Backen: Kuvertüre, Schokolade oder Kakao?

Kuvertüre zum Glasieren

Nein, Kuvertüre ist keine Backschokolade. Kuvertüre ist eine Schokolade, die man klassisch zum Glasieren von Torten und Pralinen sowie zur Herstellung von Ganaches und anderen Cremes verwendet. Anders als normale Tafelschokolade enthält Kuvertüre weniger Zucker, dafür aber mehr Kakaobutter – also auch einen höheren Fettgehalt. Und das schmeckt leider auch im Kuchen.

(Zartbitter)Schokolade für deine Kuchen und Torten

Je dunkler die Schokolade desto besser? Ja, in den meisten Fällen schon. Schokolade mit einem hohen Kakaogehalt schmeckt nicht nur besser, sie verleiht deinem Kuchen auch ein besonders intensives Aroma. Günstig oder teuer? Das kommt ganz darauf an, welche Schokoladenkuchen Rezepte du ausprobieren möchtest. Möchtest du Kuchen oder Muffins backen, kannst du ruhig zur günstigeren Variante greifen. Willst du aber einen Schokokuchen mit flüssigem Kern servieren? Lieber die teure Schokolade nehmen. Hier schmeckt man den Unterschied.

Kakao. Und nur Kakao

Eins vorweg: Kaba, Nesquik oder andere Kakaogetränkepulver haben in deinen Schokoladenkuchen Rezepten nichts verloren. Gar nichts! Alle enthalten viel zu viel Zucker – schmecken süß und nicht wirklich nach Schokolade. Immer zu echtem Kakaopulver greifen. Das macht deinen Kuchen besonders schokoladig. Kleiner Tipp: Weniger Mehl, dafür einen Extra Esslöffel Kakao in den Teig geben.

Schokoladenkuchen

Aria Chocolate Tarte

Zu Beginn direkt eine richtige Schönheit der Schokoladenkuchen Rezepte. Aber vorsicht: Teig, Füllung, Glasur und Sauce haben ordentlich Schokolade und Kakao im Gepäck. Die feine Tarte sieht so harmlos aus, aber ein Schoko-Koma ist nicht ausgeschlossen. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Aria Chocolate Tarte © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Schokoladen-Bananenbrot

Ein wenig dekadent: Mit diesem Bananenbrot gönnst du dir die doppelte Schokoladendröhnung. Schokostückchen im bananigen Schokoteig und dazu unfassbar saftig. Pah - was kostet die Welt?! [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Bananenbrot

Schokoladentarte mit Haselnüssen

Was wären Schokoladenkuchen Rezepte ohne das Traumpaar Schokolade und Haselnüsse? Man denke da nur an die geliebte Nuss-Nougat-Creme... Sarahs Tarte lässt daran erinnern. Auf knusprigem Mürbeteig bettet sich eine dicke Schicht Schokoladen-Haselnuss-Creme. Herrlich. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schokoladentarte mit Haselnüssen © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Geburtstagskuchen

Warum man eine Frau nicht nach dem Alter fragt? Weil es dafür diesen super duper Geburtstagskuchen gibt. Schokokuchen backen, Zahl ausschneiden und mit Smarties oder M&M's füllen. Extra bunt, extra lecker. Und natürlich auch für Männer. [Zum Rezept](#)



Geburtstagskuchen

Schoko-Kirsch-Kuchen

Noch so ein Traumpaar der Schokoladenkuchen Rezepte: Die Kirsche und saftiger Schokoladenteig haben sich so richtig gern. Geht übrigens ganz fix. Schokolade hacken, Kirschen abtropfen, Teig zusammenrühren und alles zusammen in den Ofen. Fertig ist die Leckerei. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schoko-Kirsch-Kuchen © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Kalter Hund

Klassische Schokoladenkuchen Rezepte rufen bei uns immer ein paar Kindheitserinnerungen an Geburtstags-Kaffeekränzchen hervor. Der Knusperkuchen war damals gut und ist es heute noch – der ultimative Schokoladen-Keks-Traum. [Zum Rezept](#)



Kalter Hund © Tamara Staab | Maras Wunderland

Schokoladenkuchen mit Ganache

Das Obst muss ja nicht immer in den Kuchen, es kann ja auch einfach hübsch oben drauf arrangiert werden. Und der Teig, der braucht nicht viel. Ganz viel Schokolade (300 g!), Zucker, Mehl, Eier und Butter. Das war's schon. Herauskommt ein super-saftiger Kuchen, den du noch mit einer knackigen Ganache überziehen kannst. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schokoladenkuchen mit Ganache © Backstübchen

Guinness Schokoladenkuchen

Bier im Kuchen? Ja, bitte! Das dunkle Guinness sorgt für einen leicht malzigen Geschmack und macht den Kuchen unglaublich saftig. Nicht nur für Bier-Liebhaber ein echter Geheimtipp! [Zum Rezept](#)



Guinness Schokoladenkuchen

Schokoladen-Haselnuss-Tarte mit Birnen

Ja, auch diese Tarte ist sooo saftig, wie sie aussieht. Eigentlich möchte man sich am liebsten hineinlegen. Außerdem ein Herbstkuchen par excellence. Falls du keine Birnen magst, dann ersetz sie einfach durch ein anderes Lieblingsobst. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Haselnuss-Tarte mit Birnen © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

White Chocolate Cheesecake

Schokoladenkuchen Rezepte müssen nicht immer dunkel sein, die weiße Variante ist auch ganz schön dekadent. Zusammen mit gefrorenen Erdbeeren peppt die Schokolade den Käsekuchen-Klassiker ordentlich auf. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



White Chocolate Cheesecake © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Schokoladen-Blaubeer-Tarte ohne Backen

Ein Traum für Chocoholics: Cremige Schokoladen-Ganache auf knusprigem Cookie-Boden garniert mit fruchtigen Blaubeeren. Ein kleines Kunstwerk, welches keinen Backofen, sondern lediglich ein ruhiges Plätzchen im Kühlschrank braucht. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Blaubeer-Tarte ohne Backen

Brownie-Guglhupf

Würzig geht's gleich weiter. Denn hier verbirgt sich ein ordentlicher Schuss Chai Latte im Teig. Ansonsten kommt der Klassiker ohne viel Schnickschnack aus und überzeugt als 1A-Guglhupf wie aus dem Großen Bilderbuch der Schokoladenkuchen Rezepte. [Zum Rezept](#)



Brownie-Guglhupf mit Chai Latte © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

Candy Cake Geburtstagskuchen

Es kommt zusammen, was zusammen gehört. Schokolade zu Schokolade. Schokolade zu Schokolade. Und Schokolade zu Schokolade Was noch fehlt? Schokolade! Auf dem Kuchen, unter dem Kuchen, in den Kuchen, Fast zu schade zum essen - aber nur fast! [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Candy Cake Geburtstagskuchen

Erdnussbutter-Schoko-Tarte

Dürfen wir vorstellen? Der dekadenteste Kandidat der Schokoladenkuchen Rezepte. Schokolade trifft auf Erdnussbutter – oder auch: ein Soulfood trifft auf das andere. Könnte man auch eine Geschichte drüber schreiben. Ein leckeres Rezept tut es aber auch. Und Johannes hat es wirklich in sich. [Zum Rezept](#)



Erdnussbutter-Schoko-Tarte © Johanna Gaebel | My

tasty little beauties

Schneller Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech

Schokolade und Kirschen – ein himmlisches Duett, eine fabelhafte Liebelei, eine traumhafte Kombination. Mit Mehl und Eiern verrührt – eine unwiderstehlich leckere Köstlichkeit aus dem Ofen. Und das in weniger als 30 Minuten. [Zum Rezept](#)



Schneller Schoko-Kirsch-Kuchen vom Blech

Schokoladen-Macadamia-Kuchen

Mit Guglhupf-Klassikern sollte man nicht geizen. Deswegen gibt es einfach noch einen. Diesmal im Teig: geröstete Macadamianüsse. Die fertige Kuchenschönheit wird außerdem noch mit einer feinen Glasur übergossen. Denn mit der Schokolade sollte man natürlich noch viel weniger geizen. Mehr ist mehr, wenn es um Schokoladenkuchen Rezepte geht. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schokoladen-Macadamia-Kuchen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Saftiger Schokoladenkuchen

Er sieht so simpel aus, dabei hat der Kuchen eine raffinierte Geheimzutat in petto. Schwarze-Bohnen-Paste aus dem Asia-Markt. Dazu noch ein wenig Zimt, ein wenig Vanillezucker und natürlich ganz viel Schokolade und herauskommt ein äußerst saftiger Kuchen, der ansonsten ohne viel Chichi überzeugt. [Zum Rezept](#)

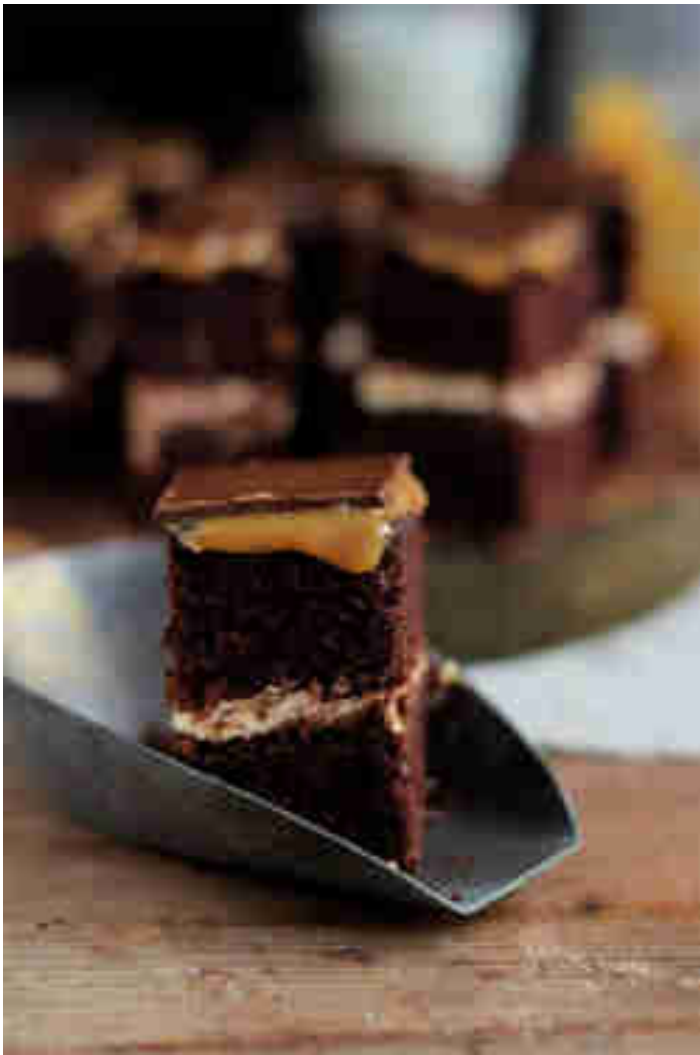


Saftiger Schokoladenkuchen © Ela | Transglobal Pan Party

Schoko-Creme-Karamell-Kuchen

Das solltest du jetzt langsam genießen: eine Schicht saftiger Buttermilch-Schoko-Kuchen, eine Schicht Frischkäsecreme, noch eine zweite Schicht Kuchen, dann das herrliche Karamell und zum Schluss die knackige Schokoladenglasur. So klingen einfach traumhafte Schokoladenkuchen Rezepte. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schoko-Creme-Karamell-Kuchen © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Gewürz-Schokoladenkuchen mit Lebkuchenfrosting

Mit diesem weihnachtlichen Gugelhupf zieht der Winter bei dir ein. Lebkuchen, Muskatnuss und Nelken verleihen dem Kuchen eine würzige Note und lassen Adventsstimmung aufkommen. On Top: Ein wunderbar cremiges Frischkäse-Frosting. [Zum Rezept](#)



Gewürz-Schokoladenkuchen mit Lebkuchenfrosting

Paul McCartney's Schoko-Maronen-Kuchen

Wie jetzt, was haben denn ein Beatle und Schokoladenkuchen Rezepte miteinander zu tun? Angeblich ist der Kuchen original sein Rezept. Aber wie das bei kreativen Köpfen so ist, hat Maja das Rezept ein wenig nach ihrem Gusto abgewandelt. Herausgekommen ist ein saftiger, leicht herber Kuchen, der übrigens ebenfalls ohne Mehl auskommt. [Zum Rezept](#)



53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics

Paul McCartney's Schoko-Maronen-Kuchen © Maja Nett
| Moey's kitchen

Schokoladen-Zwetschgen-Kuchen mit Walnüssen

Viele, viele Zwetschgen sorgen dafür, dass diese Kuchenleckerei schön knetschig und saftig ist. Die Schokolade hält sich hier ein wenig zurück und bekommt für ein wenig Crunch im Teig Unterstützung von knackigen Walnüssen. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Zwetschgen-Kuchen © Andrea Natschke |
Zimtkeks und Apfeltarte

Schokoladen-Käsekuchen ohne Backen

Für diese Schokosünde musst du nicht mal deinen Ofen anschmeißen. Der cremige Kuchen mit knusprigem Keksboden macht sich lieber an einem ruhigen Plätzchen im Kühlschrank für dich schön. Dank Zartbitterschokolade und nur ein wenig Puderzucker ist er außerdem auch nicht zu süß. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Käsekuchen ohne Backen

Schokoladentorte

Rote-Bete-Schokoladen-Kuchen

Rote Bete und Schokoladenkuchen, die Kombination hört man nicht oft. So gut wie nie könnte man eigentlich sagen. Sollte man aber. Schau dir nur an, wie hübsch die Zwei zusammen aussehen. Aber vor allem: Es kommt ein unglaublich saftiger Kuchen aus dieser Kombination heraus. Noch saftiger wird's dank einer süßen Füllung aus Waldbeermarmelade. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Rote-Bete-Schokoladen-Kuchen © Sabrina Sue Daniels | Sabrina Sue – In Love with Food

Ingwer-Torte mit Zartbitter-Ganache

Karin lädt zur Tea Time und kredenzt eine wunderbar würzige Schokoladentorte mit eingelegtem Ingwer, gehackten Mandeln und Marzipan. Kräftig im Geschmack und optisch auch nicht zu verachten. Wer es nicht so würzig mag, ersetzt den Ingwer einfach durch getrocknete Aprikosen. So oder so, der Kuchen ist ein Gedicht. [Zum Rezept](#)



Ingwer-Torte mit Zartbitter-Ganache © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Schokoladen-Beeren-Torte

Endlich ein Kuchen mit Schripps. Whisky ist der Schuldige. Er hat es sich im Teig gemütlich gemacht und passt wunderbar zu Beerencreme und Schokoladenkuvertüre. Alles zusammen ergibt das eine äußerst schicke Torte, die sich auf jeder Kuchentafel sehen lassen kann. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schokoladen-Beeren-Torte © Marlene Rafbauer | 52
Plates of Delight

Schoko-Mokkatorte mit gerösteten Haselnüssen

Wenn die Tage kürzer und die Nächte länger werden, wenn die wolligen Strickjacken und Schals sich langsam wieder in die Kleiderschränke schleichen, dann wird es Zeit für dunkle Schokolade, samtige Mokka-creme und geröstete Nüsse. Bei dieser kleinen Schoko-Sünde wird dir garantiert warm ums Herz. [Zum Rezept](#)



Schoko-Mokkatorte mit gerösteten Haselnüssen

Brownie-Schoko-Rolle

Statt übereinander geschichtet, kannst du dir deinen Kuchen natürlich auch als schicke Rolle basteln. In der Mitte verbirgt sich eine fluffige Sahnecreme und getoppt wird das Ganze mit süßen Cranberries, gehackten Walnüssen und einer Schokoglasur. Die Rolle ist knusprig, knackig, cremig und saftig zugleich. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Brownie-Schoko-Rolle © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Schokoladige Schokotorte

Und noch ein Beweis, dass sich ein feiner Schokoladenkuchen mit wenig Aufwand backen lässt. Mit Mürbeteig als Basis und einer leckeren Pudding-Frischkäsecreme (inklusive einer großen Portion geschmolzener Schokolade) kannst du Schokoladenliebhaber ganz einfach glücklich machen. [Zum Rezept](#)



Schokoladige Schokotorte © Irina Lauterbach | lecker macht laune

Schokoladenkuchen

Der sieht doch aus wie gekauft! Ist er aber nicht. Und auch gar nicht schwer nachzumachen. Wie du dir cremigsten Schokoladenkuchen wie vom Pâtissier selber machst, zeigt dir Marc. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schokoladenkuchen © Marc Kromer | Bake to the roots

Brownie-Torte mit Kakaocreme und Beeren

Zum Schluss gibt's noch eine weitere Schokoladenschönheit, die ebenfalls glatt aus Meisterhand stammen könnte. Leckerer Brownieteig in Tortenform trifft auf frische Creme aus Mascarpone, Crème fraîche, Quark und Kakao und dazu noch ganz viele Beeren. Wunderbar. [Zum Rezept](#)



Brownie-Torte mit Kakaocreme und Beeren © Christine Garcia Urbina | trickytine

Schokoladentörtchen

Fondant au chocolat mit pochierten Prosecco-Birnen

Der Traum eines jeden Dessertbäckers: ein warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern. Da schlägt das Herz von Chocoholics gleich dreimal schneller. Als fruchtige Begleiter gibt's dazu in Prosecco, Zucker, Kardamomkapseln und Eisenkraut pochierte Birnen. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Fondant au chocolat mit pochierten Birnen © Christine Garcia Urbina | trickytine

Schoko-Zucchini-Muffins

Von einem Gemüse im Kuchen zum nächsten: Die Zucchini mag es nämlich nicht nur herzhaft, sondern auch sehr, sehr gerne süß. Zum Beispiel in kleinen Schokoladenküchlein. Für eine frische Note im Teig sorgen übrigens Kokosraspeln. [Zum Rezept](#)



Schoko-Zucchini-Muffins © Nastasja Schmahl | Lirumlarumlöffelstiel

Schoko-Sahne-Biskuit à la Michschnitte

Ein saftiger Schokoladenbiskuit, dazwischen eine cremige Sahnefüllung - erinnert irgendwie an ... Milchschnitte. Genau - diese kleinen süßen Dinger, die wir immer zu unserem Pausenbrot gelegt bekommen haben. Diese Version ist ein bisschen frischer, ein bisschen weniger süß. Ganz so, wie es große Kinder eben mögen! [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schoko-Sahne-Biskuit à la Milchschnitte



Saftiger-Schokoladen-Tassenkuchen

Doppel-Schokomuffins

Chocoholics kommen hier voll auf ihre Kosten! Die riesigen Schokomuffins sind unendlich saftig und geben dir dank Kakao und extragroßer Schokosplitter die doppelte Schokodröhnung auf den Weg. Der absolute Schoko-Knock-out sozusagen. [Zum Rezept](#)



Doppel-Schokomuffins

Schoko-Cupcakes für echte Chocoholics

Außen Schokolade, innen Schokolade, oben Schokolade, unten Schokolade – überall Schokolade! Diese Schokobömbchen trösten über jeden Schmerz hinweg, schmecken aber auch ganz wunderbar, wenn du die großen und kleinen Freuden des Lebens genießen möchtest. [Zum Rezept](#)



Schoko-Cupcakes für echte Chocoholics

Saftiger Schokoladen-Tassenkuchen

Schokoholics aufgepasst: Hier kommt der schnellste Schokokuchen der Welt! Im Mittelpunkt: wunderbar cremige Nuss-Nougat-Creme - dazu eine Prise Kakao. Zusammen mit Mehl und Milch ein unwiderstehlich leckerer Tassenkuchen. [Zum Rezept](#)

Schokoküchlein

Hübsch, hübscher, am hübschesten. So könnte man die kleinen Küchlein aufzählen. Dabei lassen sich die kleinen Kunstwerke ganz einfach nachbacken. Die Zutatenliste ist schön kurz und die Zubereitung nicht schwer. So mag man's gern. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Schokoküchlein © Silke Haun | Fräulein Glücklich

Schoko-Whoopie-Pies

Du magst deinen Schokoladenkuchen lieber to go? Auch gut. Die kleinen Whoopie Pies kannst du einfach in deine Lunchbox packen und mit ins Büro, zur Uni oder zur Schule nehmen. Falls du sie nicht schon vorher alle verputzt hast. Aus dem Haus schaffen es wahrscheinlich nicht viele. [Zum Rezept](#)



Schoko-Whoopie-Pies © Monika Hinnemann | Süße Zaubereien

Brownies

Super-Schoko-Brownies

Super-saftig sind auch diese Super-Brownies. Im Teig stecken nämlich noch Kirschlikör und Sauerkirschen. Aber damit nicht genug. Jennifer hat in ihren Brownies auch noch eine cremige Schicht Salzkaramell versteckt. Da kann man ruhig mal sagen: allererste Sahne. [Zum Rezept](#)



Super-Schoko-Brownies © Jennifer Friedrich | Monsieurmuffin

Kürbis Brownies

Kürbis kann auch süß. In Kombination mit Schokolade verwandelt sich der orangefarbene Riese zu herrlich kleinen Köstlichkeiten. Dazu eine weihnachtlich angehauchte Gewürzmischung und der goldene Herbst ist

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics

perfekt. [Zum Rezept](#)



[Kürbis Brownies](#)

Nutella-Brownies

Nutella ist mehr als nur ein Brotaufstrich. Er ist Seelenschmeichler, Tränentrockner und mit Mehl, Kakao und viel Schokolade der saftigste Brownie der Welt. Ein Bissen und du schwebst auf Schoko-Wolke 7! [Zum Rezept](#)



[Nutella-Brownies](#)

Kirsch-Brownies

Kirschen passen so gut zu Schokolade, wie der Sonntagskuchen auf die Kaffeetafel. Ein Schuss Sahne macht die kleinen Schokohappen extra saftig und eine Handvoll Mandeln extra nussig. Fruchtiges Schokovergnügen! [Zum Rezept](#)



[Kirsch-Brownies](#)

Cream-Cheese-Brownies

Quadratisch, schokoladig, unwiderstehlich lecker - der amerikanische Klassiker lässt schon lange unsere Schokoherzen höher schlagen, aber diese cremige Frischkäse-Haube setzt den kleinen Naschereien wortwörtlich die Krone auf. [Zum Rezept](#)



[Cream-Cheese-Brownies](#)

Triple-Chocolate-Brownies

Eine echt Schokoladensünde, der man nur schwer widerstehen kann. Und woraus besteht das Triple? Edelbitterschokolade, weiße Schokolade und Esspressoschokolade. Hier kann man wirklich von geballter Schokoladenpower sprechen. [Zum Rezept](#)

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics



Triple-Chocolate-Brownies © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Glutenfrei und vegan

Du hast zum Kaffeeklatsch eingeladen. Weißt aber nicht, was du backen sollst? Deine beste Freundin verzichtet auf Gluten und deine Schwester auf tierische Produkte. Na und? Diese 9 Köstlichkeiten werden ohne Mehl und/oder ohne Milch und Eier - dafür mit einer extra Portion Schokolade gebacken. 9 Kuchen reichen dir nicht? Hier findest du noch mehr glutenfreie Kuchen und vegane Küchlein.

Glutenfreier Schokoladenkuchen

Mmmh... hier spielt Schokolade wirklich die Hauptrolle. Weizenmehl und auch Mehlersatz suchst du hier nämlich vergeblich. Der Teig besteht aus sehr viel Schokolade, Kokosöl, Zucker und Eiern. Wer mag, verfeinert die Schokoladensünde noch mit einer Glasur. Zum Rezept



Glutenfreier Schokoladenkuchen © Elle Teuscher | Whole

Food Republic

Glutenfreie Schokoladenküchlein mit flüssigem Mandelkern

Schokolade in ihrer schönsten Form. Leicht flüssig und lauwarm – mit einem Herz aus zartcremigem Mandelmus. Sieht nach Sünde aus, ist es aber nicht. Kein Kristallzucker, kein Weizenmehl und keine Butter - dafür eine extra Portion Schokolade. Also ran an die Löffel, rein in den Kuchen und ... genießen! Zum Rezept



Schokoladenküchlein mit flüssigem Mandelmuskern

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Meersalz

Mehr Schokolade geht nicht! Kein Mehl, keine Nüsse, kein garnichts – einfach nur Schokolade. Mit einer Prise Meersalz verfeinert – ein Gedicht. Für echte Schokoholics. Und solche, die es werden wollen. Zum Rezept



53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics

Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Meersalz

Glutenfreier Maronen-Schokoladenkuchen

Leicht süßlich und etwas nussig - so schmeckt Maronemehl. In Kombination mit dunkler Schokolade und luftigem Eischnee verwandelt sich das braune Puder in einen herrlich aromatischen Schokoladenkuchen. Nicht nur im Herbst ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



Glutenfreier Maronen-Schokoladen-Kuchen

Glutenfreier Schokoladen-Mandel-Kirschkuchen mit Baiserhaube

Ein Kuchentraum, der einfach alles hat: saftigen, lockeren Kuchenteig, eine fruchtig-süße Note und dann das Beste – die cremige Baiserhaube. Herrlich! Und dabei ganz ohne Mehl. [Zum Rezept](#)



Glutenfreier Schoko-Mandel-Kirschkuchen mit Baiserhaube

Veganer Schokoladenkuchen

Schokoladenkuchen ist eine wahre Wohltat – ein bisschen sündhaft und einfach lecker. Wenn er dann noch vegan ist, kann das schlechte Gewissen ruhig eine Pause machen! [Zum Rezept](#)



Veganer Schokoladenkuchen

Veganer und glutenfreier Tassenbrownie

Super saftig, super schokoladig und suuuuper schnell! Der vegane Schokobrownie kommt aus der Mikrowelle und ist in null Komma nichts gemacht. Warm aus der Tasse gelöffelt ist er der perfekte Snack für zwischendurch. [Zum Rezept](#)



Veganer und glutenfreier Tassenbrownie

Veganer und glutenfreier Schokoladenkuchen ohne

53 Schokoladenkuchen für absolute Chocoholics

Backen

Das ist ja gar kein Kuchen - zumindest kein richtiger. Die kleine Schokobombe wird weder gebacken, noch von Mehl, Zucker und Eiern zusammen gehalten. Egal - Datteln in Kombination mit Walnüssen und Kakao schmecken trotzdem ziemlich gut. Und das nicht nur zur klassischen Kaffeezeit. [Zum Rezept](#)



[Veganer und glutenfreier Schokoladenkuchen ohne Backen](#)

Vegane und glutenfreie Brownies

So saftig, die stehen dem Original in nichts nach. Ohne Ei, ohne Butter und ohne Weizenmehl, aber dafür mit ganz, ganz viel Geschmack und Liebe gemacht. Am besten beschreibt Tanja sie eigentlich selbst: "saftig, fluffig und himmlisch schokoladig". [Zum Rezept](#)



[Vegane Brownies](#) © Tanja Hauser | ihana