

## Lecker, Schuhsohlen-Schokokuchen

Wochenende. Und ich war mal wieder nicht rechtzeitig einkaufen, da ich beschäftigt und zu faul war. Der Wochenendeinkauf gehört immer noch zu den Tätigkeiten, die ich lieber vermeide und die ich gerne von meiner Einkaufs-Liste streichen würde.

Am Samstag war noch alles in Ordnung, da ich die letzten Vorräte als Ressource für meinen Hunger nutzen konnte. Aber dann kam der Sonntag.

Ich wachte mit knurrendem Magen auf und wusste, was mir bevorstand: Ein leerer Kühlschrank und trockene Zutaten, die in ihrem Rohzustand geschmacklich kaum verwertbar waren. Es setzte ein hohes Maß an Kreativität voraus, um daraus ein schmackhaftes Essen zaubern zu können. Leider bin ich der falsche Ansprechpartner, wenn es um kulinarische Lebensmittel-Künste in der Küche geht und somit stand ich vor einem Problem: Hunger.

Ich hatte Appetit auf Brötchen, aber mir fehlten Hefe, gesundes Vollkornmehl und andere unverzichtbare Kleinigkeiten. Mein Schrank hatte bis auf Mehl, Zucker, Kakao und paar anderen untergeordneten Zutaten nicht viel zu bieten.

Dann kam ich auf eine Idee, deren Ursache mein steigender Heißhunger war: Schokokuchen. Das Schlagwort für eine Recherche im Internet, mit der Hoffnung, fündig zu werden.

Und siehe da, eine lange Liste mit Rezepten öffnete sich prompt vor meinen Augen. Darunter auch ein Rezept mit der vielversprechenden Bezeichnung 'einfacher Schokokuchen'.

Die Zutatenliste passte fast perfekt zu den Inhalt meines Küchenschanks und auch die einfache Zubereitung wurde in den ersten Zeilen des Rezepts bestätigt.

Super, wie sich trotz Zutatenmangel ein leckerer Kuchen herstellen lässt. Mahlzeiten sind auch mit Defiziten möglich.

Ich bin immer froh, wenn ich einfache Kuchenrezepte finde, denn so kann in der Herstellung weniger schiefgehen und ich brauche weniger Geduld.

Für den Kuchen benötigte ich nur:

Mehl, Zucker, Backpulver, Wasser, Öl, Kakao und Salz. Weitere eher unscheinbare Zutaten, die ich nicht hatte, hätten die Sache zusätzlich aromatisch abgerundet. Das zarte Vanille-Aroma wurde zwangsläufig durch die sanfte Härte einer Zitrone ersetzt.

Dann wurde fix alles zusammengerührt und der flüssige Teig landete in einer Kastenform, die ich mit Backpapier auslegte, da ich keine Margarine zum Einfetten hatte.

Der vorgeheizte Backofen wartete schon auf mein Kunstwerk. Ich war gespannt, was passiert und beobachtete das Geschehen aufmerksam. Zwischendurch stach ich den Kuchen mit einer kleinen Gabel an, um den Fortschritt der Konsistenz zu testen.

Der Kuchen steigerte sich von flüssig auf halbflüssig und von halbfest auf fest. Dieser Vorgang dauerte, wie auch in der Backanleitung angegeben, eine Stunde. Danach befreite ich den Kuchen aus seiner Form und pulte an einigen Stellen das angebrannte Backpapier ab.

Äußerlich sah mein Werk gelungen aus, nur etwas dunkel und flach.

Und innerlich?

Ich entschloss mich gleich für einen Geschmackstest, so lange der Kuchen noch warm war, denn so mochte ich ihn am liebsten.

Die ersten Mängel kamen schnell ans Licht, als ich das erste Stück abschnitt.

Der Kuchen war zäh wie Gummi und ließ sich schlecht schneiden. Am Rand hatte er die Struktur eines Brotes und innerlich sah er aus wie Knete mit einem matten Glanz. Keine Spur von Kuchen. Aber warum? Hätte ich die Backzeit etwa verlängern müssen?

Oder war ich zu großzügig/oberflächlich mit den Mengenangaben?

Oder war ich zu großzügig/oberflächlich mit den Mengenangaben?

Ich hatte Probleme, den wirklichen Fehler zu finden.

All das hinderte mich aber trotzdem nicht daran, den Kuchen zu probieren, denn bei Kuchen kann ich nicht NEIN sagen.

Absolut nicht.

Als Glasur streute ich Zucker drüber, der sorgte für mehr Harmonie und Vollständigkeit.

Damit alles auch seine Richtigkeit hatte, setzte ich das Kuchenstück elegant auf einen verzierten Glasteller und betrachtete es mit viel Optimismus. Von weitem hätte man denken können, da liegt ein leckerer Brownie.

Der erste Happes war einzigartig anders und hatte mit gewöhnlichem Kuchen nicht besonders viel gemeinsam. Aber er war auf jeden Fall zumutbar - für mich. Letztendlich hatte ich ihn ja auch nur für mich gebacken und mir war es egal, wonach er schmeckte. Hauptsache süß und sättigend. Diese wichtigen Kriterien wurden zweifellos erfüllt.

Ich freute mich über den Kuchen. Die Minderwertigkeit von Optik und Geschmack konnten mir den Appetit nicht verderben.

Denn: Es war ein Kuchen. Und ich liebe Kuchen, ob gut oder schlecht.

© **Frida Mai, alle Rechte vorbehalten.**

Diese PDF wurde erstellt durch das [Schreiber Netzwerk](#)