

REZEPT FÜR SCHOKOLADENKUCHEN



SCHOKOLADENKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke | 75 Min. | + Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 50 g Zartbitterschokolade
- 200 g weiche Butter
- 340 g SweetFamily Puderzucker
- 40 g Kakao
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (M)
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 ml Milch
- etwas Fett für die Form



5190

ZUBEREITUNG

290

Kcal

Pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

35

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zartbitterschokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und abkühlen lassen.
2. Butter, 200 g Puderzucker, 20 g Kakao und Salz cremig rühren. Eier einzeln gründlich unterschlagen. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und glatt streichen.
3. Kuchen im heißen Backofen 45-50 Minuten backen, evtl. zum Ende hin Oberfläche locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen.
4. Übrigen Puderzucker und restlichen Kakao sieben und mit ca. 5 EL lauwarmem Wasser zu einem Guss verrühren. Kuchen damit überziehen und trocknen lassen.

Tipp:

Wer mag, backt den Kuchen in einer dekorativen Guglhupfform (mit ca. 22 cm Durchmesser).