

Saftiger Schokokuchen - ganz einfach

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Schokolade in kleine Stücke hacken und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen.

- 3 -

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Eier und Zucker mit dem Schneebesenauflauf einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Trockene Zutaten mit dem Flachrührer unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Teigmasse in die flüssige Schokolade geben und 10 Minuten alles gut verrühren.

- 4 -

Teig in die Kastenform füllen und im heißen Ofen ca. 40-45 Minuten backen.

- 5 -

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Kuchen

100 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
3 Eier
150 g Zucker
100 g Mehl
1 Prise(n) Salz
2 Teelöffel Backpulver

Besonderes Zubehör
Küchenmaschine

Wer will guten **Schokokuchen** backen, der muss haben sieben Sachen. Ganz sicher? Eigentlich braust du dafür nämlich nur eines, davon dann aber extra viel – Schokolade! Na gut, ein bisschen Ei, Mehl und Zucker schadet deinem Backvorhaben vermutlich nicht, aber eins ist sicher: Ohne Schoki geht hier nix!

- 1 -

Backofen auf 160° C Heißluft vorheizen. Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -