SCHOKOLADEKUCHEN

4.6 bei 59 Bewertungen

45 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 35 min



Zubereitung

1. Die Kastenform/Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Bröseln bestreuen.

2. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1) (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form stürzen.

4. Zum Schluss noch die Schokolade schmelzen, mit Kokosfett verrühren und den Kuchen damit verzieren.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM

FÜR DIE FORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel

TEIG

4	Eier
125 g	Öl
250 g	Mineralwasser
350 g	Weizenmehl 700
230 g	Zucker
16 g	Backpulver
15 g	Kakaopulver (Backkakao)

GLASUR

100 g	Schokolade
1 EL	Kokosfett