Schokokuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech:

Für die Deko

- 200 g Kuchenglasur
- Bunte Streusel

Grundrezept

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Butter
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 350 ml Buttermilch
- 250 g Dinkelmehl
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Natron
- ½ Päckchen Backpulver

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

So machst du den Schokoladenkuchen selber

1. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vor.

2. Schmelze die Kuvertüre mit der Butter und dem Backkakao im Warmwasserbad. Lasse die Mischung ca. 15 Minuten abkühlen.
3. Rühre die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig.
4. Verrühre in einer Schüssel das Mehl mit dem Natron und dem Backpulver. Siebe alles es zur flüssigen Ei-Masse und hebe es vorsichtig unter.
5. Rühre zum Schluss die Buttermilch und die flüssige Schoko-Butter-Mischung unter.
6. Verteile den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe den Kuchen für ca. 25 Minuten.
7. Lasse deinen Blechkuchen gut abkühlen und dekoriere ihn anschließend mit Kuchenglasur und bunten Streuseln oder Schokolinsen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.