

Schokokuchen

Blitzrezept



Julius-Bauser-Str. 12 | 72186 Empfingen | Tel. 07485.1212

Zutaten: (für eine 20er Springform)

125 g Mehl Type 405, 1 TL Backpulver, 180 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 120 g Margarine oder Butter, 50 g Zartbitterschokolade, 50 g Vollmilchschokolade, 125 ml Wasser, 1 EL Schmand, 10 g Kakaopulver, 1 Ei, Puderzucker

Zubereitung: Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Eine 20er Form mit Backpapier auslegen.

Schokolade (in Stücken), Schmand, Margarine/Butter, Wasser, Vanillezucker, Zucker und Kakao in einen Kochtopf geben und bei geringer Hitze erwärmen bis die Margarine/Butter geschmolzen ist. Vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel umfüllen und ca. 20 min abkühlen lassen. Anschließend das Ei auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Die Masse in die Springform füllen und im Backofen 40 -45 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backofen sofort aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker oder Schokoglasur überziehen und genießen.

Dieses und weitere Rezepte finden Sie auch auf unserer Homepage unter: kuechenmanufaktur-brendle.de/rezepte
Find us on 

KÜCHENMANUFAKTUR
|| BRENDLE