



## Schokoladenkuchen

### Description



### Zutaten

125 g Mehl Type 405  
1 TL Backpulver  
180 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
120 g Margarine oder Butter  
100 g Zartbitterschokolade oder 50 g Zartbitter- und 50 g Vollmilkschokolade  
125 ml Wasser  
1 EL Schmand  
10 g Kakaopulver  
1 Ei(er)  
Puderzucker

### Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 45 Min. Ruhezeit: ca. 20 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal  
/ Kalorien p. P.: keine Angabe

Eine 20er Springform mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wasser, Schmand, Margarine/Butter, Zucker, Vanillezucker, Kakao und die Schokolade (in St ckchen) in einen Kochtopf geben. Bei geringer Hitze erwärmen, bis die Margarine/Butter und die Schokolade geschmolzen sind. Gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel umf llen. Etwa 15 - 20 Minuten abkühlen lassen.

Dann das Ei auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Die Masse in die Springform f llen (der Teig ist sehr flüssig!) und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe!

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und sofort aus der Form lösen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoglasur berziehen.

### Category

1. Kuchen und Kekse

### Date Created

Oktober 21, 2017

### Author

jeanny

*default watermark*