

Einfacher Schokoladenkuchen

Zeit gesamt

1h 10min



Zubereitungszeit 10min





Zutaten

für 16 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	. 150 g
Butter	300 g
Eier	4 St.
Zucker	300 g
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 4	05 300 g
Kakaopulver	100 g
Backpulver	0.5 Päckchen

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier und Zucker abwechselnd zugeben und verrühren. Milch einrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Grob gehackte Kuvertüre unter den Teig mischen.
- 2. Teig in eine kleine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 60 Min. backen. Einfacher Schokoladenkuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	376 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g