

## Saftiger Schokoladenkuchen (25 x 11 cm)

etwa 15 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### Rührteig:

100 g Cappuccino-Schokolade  
250 g weiche Margarine oder Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
4 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
40 g Dr. Oetker Kakao  
3 EL Milch



### Guss:

100 g Cappuccino-Schokolade  
1 TL Speiseöl

**1. Vorbereiten:** Backofen vorheizen. Kastenform fetten und mehlen. Für den Teig die Schokolade in kleine Stücke hacken.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Rührteig:** Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin, Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt die gehackte Schokolade unterheben. Den Teig in die Kastenform füllen, glatt streichen und backen.

**Nach 15 Min. Backzeit** den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 65 Min.**

Nach dem Backen den Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**3. Guss:** Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und den erkalteten Kuchen damit überziehen. Guss fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 38 g, kJ: 1.484, kcal: 354

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Backrezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

### Tipps:

- Sie können den Kuchen auch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade zubereiten.
- Noch saftiger schmeckt der Kuchen, wenn er sofort nach dem Backen aprikotiert wird. Dafür etwa 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit 1 Esslöffel Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Das heiße Gebäck sofort damit bestreichen, erkalten lassen und dann mit dem Guss überziehen.
- Sie können zusätzlich noch 100 g verschiedene Nusskerne grob hacken, mit dem Mehl mischen und unter den Teig heben.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.

