

Saftiger Schokoladenkuchen (20 x 11 cm)

Ein lockerer Schokoladenkuchen mit leichter Kaffeenote

etwa 8 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

75 g Cappuccino-Schokolade

200 g weiche Butter oder

Margarine

160 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

160 g Weizenmehl

75 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

3 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

30 g Dr. Oetker Kakao

etwa 2 EL Milch

Guss:

75 g Cappuccino-Schokolade

1 TL Speiseöl

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mehlen. Für den Teig Schokolade in kleine Stücke hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② Rührteig:

Butter oder Margarine 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 und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **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 Kuchen damit überziehen. Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Noch saftiger schmeckt der Kuchen, wenn er sofort nach dem Backen aprikotiert wird. Dafür etwa 4 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit 1 EL 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.
- Sie können den Kuchen auch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade zubereiten.

