

Saftiger Schokoladenkuchen (30 x 11 cm)

Ein lockerer Schokoladenkuchen mit leichter Kaffeernote.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Fett

Weizenmehl

Rührteig:

125 g Cappuccino-Schokolade

300 g weiche Butter oder Margarine

240 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

5 Eier (Größe M)

240 g Weizenmehl

120 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

5 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Kakao

3 - 4 EL Milch

Guss:

150 g Cappuccino-Schokolade

1 TL Speiseöl

Wie backe ich einen saftigen Schokoladenkuchen?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Rührteig zubereiten:**

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 zubereiten:**

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

- Der Kuchen kann auch mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade zubereitet werden.
- 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.
- Zusätzlich noch 100 g verschiedene Nusskerne grob hacken, mit dem Mehl mischen und unter den Teig heben.
- Der Kuchen ist gefriergeeignet.

