

# Schoko-Chili-Kuchen

Ein lockerer Schokoladenkuchen mit feuriger Chilinote

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Kastenform (25 x 11 cm):**  
Fett

## All-in-Teig:

150 g Zartbitterschokolade  
300 g Weizenmehl  
4 TL Dr. Oetker Original Backin  
150 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g weiche Butter oder Margarine  
5 Eier (Größe M)  
3 EL Milch  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
2 TL Chiliflocken

## 1 Vorbereiten:

Schokolade grob hacken und 100 g davon im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer die gehackte Schokolade, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Schokoladenstückchen unterheben. Teig in der Kastenform glatt streichen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 80 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Mit 50 g geschmolzener Zartbitterschokolade besprenkeln.

