

Schokoladen-Geburtstagskuchen

Eine leckerer Geburtstagskuchen mit Schokolade - Tolles Geburtstagskuchen Rezept zum selber backen oder verschenken.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 24 cm):

Backpapier

Fett

Teig:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Zartbitter

350 ml kochendes Wasser

100 g Dr. Oetker Kakao

200 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

250 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches

Bourbon-Vanille-Aroma

3 Eier (Größe M)

180 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 TL Dr. Oetker Natron

120 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

200 ml Buttermilch

Schokofüllung:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Vollmilch

350 g Butter

350 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Wie backe ich einen Schokoladen-Geburtstagskuchen?:

① Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



2 Teig zubereiten:

Kuvertüre fix in eine Rührschüssel geben. Mit dem kochenden Wasser übergießen, verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Kakao sieben und unter Rühren hinzufügen. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen. Öl, Zucker, Salz und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Die abgekühlte Schokoladen-Kakaomischung nach und nach dazugeben. Mehl, Backin, Natron und Gustin mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 1/3 des Teiges in die Springform geben und verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 23 Min.

Boden erst nach 10 Min. aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Aus dem restlichen Teig 2 weitere Böden backen.

4 Schokofüllung zubereiten:

Kuvertüre fix nach Packungsanleitung schmelzen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig rühren. Dann Puderzucker unterrühren. Zum Schluss geschmolzene Kuvertüre unterrühren, bis die Masse cremig ist.

5 Einen Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen. Gut 3 EL von der Füllung auf dem Boden verstreichen und einen weiteren Boden daraufsetzen. Mit weiteren 3 EL von der Füllung bestreichen und den letzten Boden daraufsetzen. Zum Schluss die Oberfläche und die Ränder mit der restlichen Füllung bestreichen. Kuchen mind. 2 Std. kalt stellen.

6 Verzieren:

Die Geburtstagstorte mit Dekor-Konfetti und Kerzen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Evtl. nach der Hälfte der Backzeit die Böden mit Backpapier bedecken.
- Die Torte kann gut am Vortag zubereitet werden.
- Nach Belieben den Kuchen mit anderen Dekor-Artikeln verzieren.

