Einfacher Schokoladenkuchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	150 g
Butter	300 g
Eier	4 St.
Zucker	300 g
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Kakaopulver	100 g
Backpulver	0.5 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kuvertüre grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Eier und Zucker abwechselnd zugeben und verrühren. Milch einrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Grob gehackte Kuvertüre unter den Teig mischen.

2. Teig in eine kleine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 60 Min. backen. Einfacher Schokoladenkuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	376 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g