



Geburtstagskuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 1h 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Zucker	250 g
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	450 g
Backpulver	2 TL
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Milch	100 ml
Kakaopulver	2 EL
Schokolade, Zartbitter	150 g
Schlagsahne	150 ml
Schokolinsen	200 g

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig schlagen. Zucker und Eier abwechselnd zugeben. Mehl, Backpulver, Vanillinzucker und Salz darübersieben, Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Masse gleichmäßig auf 2 Schüsseln verteilen und in einer Schüssel Teig mit Kakaopulver vermengen.
3. In eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) Teig abwechselnd löffelweise in die Mitte geben. Der Teig verteilt sich dadurch gleichmäßig in Schichten in der ganzen Springform. Zebrauchen im Ofen ca. 50 Min. backen.
4. Schokolade grob hacken und in einem Topf mit Sahne auf mittlerer Stufe schmelzen. Glasur leicht abkühlen lassen.
5. Geburtstagskuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Schoko-Glasur übergießen. Glasur leicht antrocknen lassen und ein großes Stück zur Deko herausschneiden. Kuchen mit Schokolinsen bunt dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Bei der Form und Dekoration sind keine Grenzen gesetzt. Wie wäre es mit einem Schmetterling? Hierfür den runden Kuchen halbieren und die Stücke mit den runden Seiten aneinanderlegen. Mit bunten Schokolinsen dekorieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	435 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g