



Saftiger Schokokuchen zum Geburtstag

Zeit gesamt
🕒 50min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	300 g
Eier	4 St.
Zucker	300 g
Milch	150 ml
Weizenmehl, Type 405	300 g
Kakaopulver	100 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Kuvertüre, zartbitter	150 g
Schlagsahne	400 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 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.
2. Teig in ein gefettetes Backblech geben und im Backofen ca. 20 Min. backen. Inzwischen Kuvertüre grob hacken. In einem Topf Sahne auf mittlerer Stufe erwärmen und Kuvertüre darin schmelzen. Schokoladencreme vom Herd nehmen und im Kühlschrank ca. 1 Std. abkühlen lassen.
3. Schokoladenkuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in ca. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Schokoladencreme mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig schlagen. Schokoladenquadrate auf 2 Seiten dünn mit Schokoladencreme bestreichen und nach Belieben aufeinanderstapeln. Schokoladenkuchen nach Belieben verzieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	409 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g