



Schokoladenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 5min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Zartbitter	150 g
Eier	3 St.
Butter	300 g
Zucker	300 g
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Kakaopulver	50 g
Backpulver	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

Kastenform 28 cm, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 175 °C vorheizen. Schokolade grob in Stücke schneiden. Im Mixbehälter Schokolade mit eingesetztem Messbecker 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Schokolade in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Eier, weiche Butter, Zucker, Milch, Mehl, Kakaopulver und Backpulver geben und mit eingesetztem Messbecker 1 Min. 30 Sek./Stufe 3 zu einem Teig verrühren. Schokolade 30 Sek./Stufe 1 unterheben. Teig in eine kleine gefettete Kastenform geben und im Backofen ca. 60 Min. backen. Schokoladenkuchen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	353 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g