



# 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