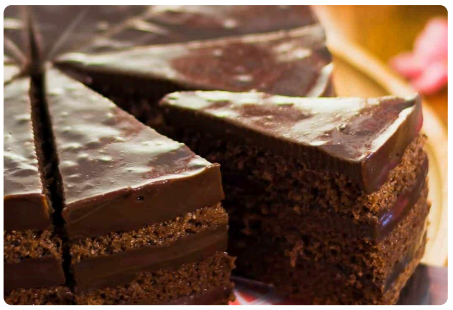
Einfacher Schokoladenkuchen



Von Kuchenfee

Das Rezept kann für eine 26er Springform genauso wie für eine Kastenform benutzt werden. Ein Guglhupf geht natürlich auch. Sollte eine kleinere Springform benutzt werden, einfach das Rezept z.B.: halbieren oder dritteln. Ganz easy!

Hinweise:
Backzeit: 60 Minuten. Temperatur: 170°C Umluft

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**30 min**	**n/a**	**40 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **375 g** Butter
  weich
- **150 g** Schokolade
  bitter
- **150 g** Zucker
  braun
- **120 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **1 Päckchen** Vanillinzucker
- **6 x** Eier
- **180 x** Mehl
- **2 EL** Kakaopulver
- **1 TL** Backpulver
- **150 g** Nüsse oder Mandeln
  gemahlen

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Springform

Zubereitung

01 Ofen vorheizen. Form mit Backpapier auslegen.

02 Butter & Schokolade zusammen schmelzen.

03 Zucker, Salz, Vanillinzucker & Eier 10-15 Minuten aufschlagen.

04 Trockene Zutaten vermischen.

05 Die Schokoladenmischung unter en Eierschaum heben.

06 Die trockenen Zutaten auf die Schaummasse sieben & VORSICHTIG! unterheben.

07 Den Teig in die Form geben & sofort in den Ofen schieben.

08 Nach dem backen den Kuchen in der Form 100% auskühlen lassen.