Saftiger Schokoladenkuchen



Von Kuchenfee

Kennt ihr das? Draussen scheint die Sonne, es ist so schön warm & ihr habt gar keine Lust euch an den Ofen zu stellen und los zu backen aber eure Lust auf was schokoladiges überwiegt eigentlich? Einen leckeren Schokokuchen mit frischen Beeren & vielleicht etwas Sahne dazu? Lecker! Oder ein anderes Szenario: Ihr seid auf einer Feier, es gibt ausschließlich schwere, fettige Cremetorten – ihr habt aber viel mehr Lust auf einen einfachen, saftigen Schokokuchen? Oder ein weiteres Szenario: Ihr möchtet jemand einen Kuchenbacken, habt aber nicht die Zeit Wahnsinns Cremetorten zu zaubern und der Beschenkte mag eh viel lieber einen leckeren Schokokuchen? ***Ich habe die Lösung – der beste Schokokuchen den es gibt!***

Hinweise:

Ja, so viel Zucker! War ursprünglich mal ein amerikanisches Rezept wenn ich mich recht erinnere.

Ja, Natron & Backpulver sind nötig.

Nein, man kann keins der beiden weglassen.

Ja, die Masse ist recht flüssig, aber das ist in Ordnung so.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**35 min**	**n/a**	**40 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **375 g** Mehl
- **480 g** Zucker
  Ja, so viel!
- **100 g** Kakao
- **1 TL** Natron
- **2 TL** Backpulver
- **1 TL** Salz
- **310 ml** Milch
- **2 x** Eier
  Größe M
- **270 g** Wasser
  heiss

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Schüssel
- Gummilippe
- Springform

Zubereitung

01 Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. 26er Springform mit Backpapier auslegen.

02 Alle trocknene Zutaten vermengen.

03 Eier & Milch hinzufügen & gut vermengen.

04 Heißes Wasser dazugeben & für 1 Minute grünglich rühren.

05 Ab in den Ofen für mind. 50Minuten – bitte Stäbchentest machen. Es werden wahrscheinlich nasse Krümel am Stäbchen festkleben. Danach 100% auskühlen lassen.