

Schokokuchen

Von Kuchenfee

Saftig, schokoladig, mit einer feinen Nussnote im Hintergrund: dieser Schokokuchen aus der Kastenform ist mein klassischer Rührteig fürs schnelle Sonntagsblech. Was ihn von den vielen anderen Schokokuchen-Rezepten unterscheidet, ist die **Kombination aus Kakao und gemahlenen Haselnüssen**, die ich am Ende in zwei Hälften teile und abwechselnd in die Form schichte. Das gibt einen leichten Marmoreffekt und zwei Aromen in einem Anschnitt.

In meiner Backstube backe ich diesen Kuchen seit Jahren so, weil er mit Hausmitteln gelingt. Selbst wenn ihr keine Buttermilch da habt, kein Problem: **ein paar Tropfen Zitronensaft in normale Milch**, kurz stehen lassen, fertig ist der Buttermilch-Ersatz. Wichtig ist nur eines: rührt den Teig nach Zugabe der trockenen Zutaten kurz, sonst wird die Krume zäh. Hier kommt mein einfaches und schnelles Rezept für den saftigen Schokokuchen mit gemahlenen Nüssen aus der Kastenform:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	1 Std.	n/a	1 Std. 10 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

220 g Butter
<i>weich</i>
200 g Zucker
4 x Eier
<i>Raumtemperatur</i>
130 ml Buttermilch
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
50 g Haselnüsse
<i>gemahlen</i>
3 EL Backkakao

Werkzeuge

Kastenform
Waage
Schüssel

Zubereitung

1. SCHOKOLADEN KUCHEN

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Backform fetten und mehlen.

- 02** Butter und Zucker gründlich für einige Minuten aufschlagen.
- 03** Ein Ei nach dem anderen einrühren.
- 04** Mehl, Backpulver & Natron vermengen und auf die Masse sieben und mit der Buttermilch zu einem cremigen Teig vermengen.
- 05** Die Masse halbieren, in eine Hälfte den Kakao sieben und unterheben, in die andere Hälfte die Nüsse rühren, dann in die Form geben und goldig ausbacken.
- 06** Nach dem backen abgedeckt in der Form abkühlen lassen und mit Kuchenglasur und etwas gemahlene Nüssen dekorieren.