SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Saftiger Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Portionen: 8 Personen

Zutaten für den Schokokuchen

75 g Blömboom Pure Cocoa

200 g Blömboom Dar Hot Chocolate Drops

250 g weiche Butter

180 g Zucker

4 Stück(e) Eier

250 ml Milch (Zimmerteperatur)

275 g Weizenmehl

1 Pack Backpulver

1 Prise(n) Salz

ggf. Kuvertüre als Glasur

Zubereitung des Schokokuchens

1.**Backform vorbereiten:**

Eine Kuchenform gründlich fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf **180 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen.

2.**Butter und Zucker aufschlagen:**

Weiche Butter mit Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer etwa 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist.

3.**Trockene Zutaten mischen:**

Mehl, Blömboom Pure Cocoa, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen.

4.**Eier und Milch einrühren:**

Die Eier einzeln unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Anschließend die Milch zugeben und kurz verrühren.

5.**Teig fertigstellen:**

Die vorbereitete Mehlmischung dazugeben und nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Nicht zu lange mixen, damit der Kuchen locker bleibt.

6.**Schokolade einarbeiten:**

Blömboom Dark Hot Chocolate Drops vorsichtig

unterheben. Sie sorgen später für extra saftige Schokostücke im Kuchen.

7.**Backen:**

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. **60 Minuten backen**. Stäbchenprobe nicht vergessen.

8.**Abkühlen & Glasieren:**

Den Kuchen 5–10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss mit Kuvertüre überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.