

Schokokuchen-Rezept

Unser allerliebste Schokoladenkuchen, der durch gemahlene Mandeln und Schokoraspel besonders fein wird. Ein echter Klassiker!

Vorbereitung
10 Min.

Backzeit
55 Min.

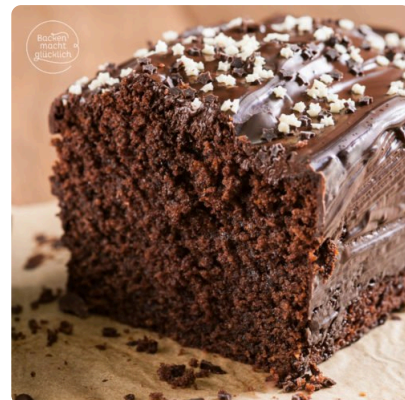
Menge: 1 Kastenform (28 cm)

Zutaten

- 250 Gramm Butter weich
- 180 Gramm Zucker
- 5 mittelgroße Eier
- 200 Gramm Weizenmehl
- 170 Gramm gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 Gramm Backkakao
- 100 Milliliter Milch
- 80 Gramm Zartbitterschokolade geraspelt
- 250 Gramm Schokoguss grobe Angabe

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine große Kastenkuchenform (ca. 28 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben. Alternativ kann man auch eine Springform nehmen, die Backzeit muss dann aber u.U. angepasst werden.
2. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eier nacheinander einzeln gut unterrühren. Das mit den Mandeln, Backpulver, Salz und Backkakao vermischte Mehl zusammen mit der Milch dazugeben und kurz, aber sorgfältig verrühren; zum Schluss die Raspelschokolade unterheben.
3. Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Etwa 50 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Der Kuchen darf (und soll) aber innen noch etwas feucht sein. Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Mit Schokoguss überziehen.



4,70 von 3719 Bewertungen



Zurück zum (Online) Rezept?

Scanne einfach diesen QR Code mit deinem Smartphone, und du kommst zurück zum Rezept. Hier findest du weitere Tipps und Kommentare zum besten Gelingen.

Und wenn du das Rezept gebacken hast, schreib mir doch einen Kommentar, wie es dir geschmeckt hat.

