

# Schoko-Chili-Kuchen

etwa 18 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Cakeform (ca. 30 cm):

### Teig:

- 150 g Zartbitterschokolade
- 300 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 250 g Butter, weich
- 5 Eier
- 3 EL Milch
- 1 EL Kakaopulver
- 2 TL Chiliflocken

### Garnitur:

- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

## 1 Vorbereiten:

Eine Cakeform (30 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Die Schokolade grob hacken und davon 100 g im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen Zutaten, ausser der gehackten Schokolade, dazugeben und mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschliessend die Schokoladenstücke unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Cakeform geben und im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 50 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 50 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

**3 Garnitur:**

Die Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen und damit den Kuchen nach Belieben garnieren.

