

Schokokuchen

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Teig:

200 g Butter
125 g Mehl
25 g Kakaopulver
100 g Mandeln, gemahlen
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
175 g Rohrzucker
1 Prise Salz
2 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
175 g Frischkäse (Blanc battu)
2 Eier

Garnitur:

1 Stk. Granatapfel

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter in einer Pfanne schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer kurz mischen, die flüssige Butter dazugeben, nochmals kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Diesen in der Form verstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 30–40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 - 40 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

In der Springform etwas auskühlen lassen, danach die Form lösen und entfernen.

3 Garnitur:

Vor dem Servieren die Torte mit den Granatapfelkernen verzieren.

