

Schokoladenkuchen

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 24 cm):

Teig:

150 g Butter, weich
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Eier
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Rum
Salz
75 g Mehl
75 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 TL Dr. Oetker Backpulver
20 g Kakaopulver
100 g Schokoladenpulver
150 g Mandeln, gemahlen

Garnitur:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Schablone.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Eier, Aroma und Salz beifügen. Mehl, Epifin und Backpulver mischen und unter die Masse ziehen. Kakao- und Schokoladenpulver langsam dazugeben. Am Schluss die Mandeln zugeben. Masse in die Springform verteilen, glatt streichen und während ca. 50 Minuten im unteren Teil des Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Herausnehmen und aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

3 Garnitur:

Schablone auf den Kuchen legen und mit Puderzucker den ganzen Kuchen bestäuben. Die Schablone vorsichtig wegnehmen.

Muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

