

SALLYS ZARTER SCHOKOKUCHEN



Hallo meine Süßen,

dieses Rezept ist ein MUSS für alle Schokofans: Dieser Schokokuchen ist soooooooooo zart und schokoladig lecker... Ich backe diesen Schokokuchen regelmäßig – vor allem dann, wenns mal schnell gehen muss. Das Video dazu habe ich ja schon vor einiger Zeit veröffentlicht und der Kuchen kam zum Glück auch bei euch sehr gut an



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor

ZUBEREITUNG

Die Zubereitung findet ihr Schritt für Schritt im Video

Den Kuchen backe ich meistens in einer 18 cm Springform, eine 20 cm Form eignet sich aber auch sehr gut. Wenn ihr den Teig verdoppelt, könnt ihr ihn in einer 26/28 oder 30 cm Form backen. Backzeit für die 18 cm Springform: 40 Min bei 170°C. Backzeit für die 20 cm Springform: 30 Min bei 170°C. Den Kuchen kann man mit oder ohne Puderzucker genießen. Wer möchte, kann auch eine Schokoglasur aufstreichen (dann wird es mir allerdings zu schokoladig und süß)

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht euch Eure Sally

ZUTATEN:

- 125 ml** Wasser
- 1 EL** Joghurt
- 120 g** Butter
- 150 g** Zucker
- 1 EL** Vanillezucker
- 10 g** Kakao
- 100 g** Zartbitterschokolade
- 1** Ei
- 125 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver