SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN FÜR MOTIVTORTEN



Dieser saftige, schokoladige Kuchen ist die perfekte Grundlage für Motivtorten. Er ist auch für 3D Motivtorten geeignet, da er sich super schneiden und formen lässt.

Hinweis zum Umrechner: Das Rezept reicht für **ZWEI** Backringe à 20 cm Durchmesser. Dementsprechend berechnet der Umrechner auch immer die doppelte Menge für eure Form.

Zubereitungszeit
15 Minuten

Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	20 cm
Höhe:	10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160 °C O/U vor.

KUCHENTEIG

Zuerst die Butter in einem Topf zerlassen, sie soll allerdings nicht heiß werden, sondern nur schmelzen. Schokolade hinzufügen und ebenfalls schmelzen. Eier, Zucker, Salz und Vanille in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen kurz verrühren. Die lauwarme Schokoladen-Butter-Mischung hinein geben und sorgfältig verrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver verrühren und ebenfalls hinzufügen. Alle Zutaten ganz kurz zu einem glatten Teig vermischen. Ich backe diese Menge in zwei 20 cm Backrahmen, damit die Böden gleichmäßig schön aufgehen können und die Backzeit nicht zu lange wird. Der Kuchen wird somit schön hoch und ist die ideale Grundlage für Motivtorten. Gebacken wird der Teig bei 160 °C Oberunterhitze für ca. 35 Min. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- [ ] **320 g** Butter
- [ ] **200 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **8** Eier
- [ ] **250 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **190 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Backpulver
- [ ] **30 g** Kakao