

SCHOKOLADEN RÜHRKUCHEN / GRUNDREZEPT / MOTIVTORTEN-BÖDEN



Mit diesen schokoladigen Böden hast du die perfekte Basis für deine Motivtorte oder auch eine Buttercreme Torte. Die Böden bestehen aus einem saftigen Rührteig und werden durch den Kakao und die Schokoladendrops besonders schokoladig. Das Rezept ergibt jeweils zwei Böden der angegebenen Größe.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und setze zwei Backringe in mit Backfolie belegte Springformböden.

RÜHRTEIG

Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre dann die Buttermilch und das Sonnenblumenöl kurz ein. Vermische das Mehl mit dem Kakao und Backpulver und hebe es gemeinsam mit den Schokoladendrops unter den Teig.



Verwende statt Mehl und Backpulver mein Backmehl, dort ist das Backpulver bereits enthalten.

RÜHRTEIG:

- 4** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 200 g** Buttermilch
- 200 g** Sonnenblumenöl
- 250 g** Mehl
- 50 g** Kakao
- 3 TL** Backpulver
- 50 g** Schokoladendrops

BÖDEN BACKEN

Fülle den Teig gleichmäßig in die Backringe und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe, nimm die Böden aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Schneide die Böden zum Füllen nach Belieben waagrecht durch und fülle nach Belieben. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!