

SCHOKOLADENKUCHEN

Backmischung für einen leckeren Schokoladenkuchen

Inhalt:

Gewicht: 420g Backmischung in der Weckflasche, 530 ml
 Zutaten Backmischung: Zucker, Weizenmehl, Mandeln (gemahlen), Schokolade (geraspelt, enthält Sojalecithin), Kakaopulver, Backpulver (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat, Stärke), Salz

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							
Energie		Kohlenhydrate (Gramm)		Fett (Gramm)		Salz (Gramm)	Eiweiss (Gramm)
kJ	kcal		davon Zucker		davon gesättigte Fettsäuren		
1.855,00	443,25	59,59	41,02	17,92	3,71	7,11	8,21

Was Sie für die Zubereitung noch brauchen:

- Butter: 200g,
- Ei: 200g (entspricht 4 Eier, M, Tipp: Eier sollten ca. 2 Wochen alt sein)
- Backform (z.B. Muffinform, kleine Kastenform)
- Rührmaschine oder Handmixer

Backanleitung

Die Zutaten auf Zimmertemperatur vorwärmen.

- 1) Alle trockenen Zutaten aus der Flasche in eine Schüssel geben und vermischen.
- 2) Zimmerwarme Butter mit dem Mixer schaumig schlagen.
- 3) Eier aufschlagen und in einem Gefäß bereitstellen.
- 4) Trockene Zutaten und Eier im Wechsel nach und nach in den Mixer zugeben und verrühren, bis eine gleichmäßig-cremige Masse entsteht.
- 5) Die Masse in die eingefettete Backform füllen (Tipp: ca. 20 Min. ruhen lassen).
- 6) Ofen vorheizen (175 Grad, Ober/Unterhitze)
- 7) Gefüllte Backform in den Ofen geben und ca. 15-20 Min. backen (Backdauer variiert je nach Form, Stäbchentest!)
- 8) Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!