
Rezept Schokokuchen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Lecker selbstgemacht
- Saftige Dessertidee
- Schnell gemacht

Beschreibung

Zutatenliste

Zubereitung

375 g	Zucker, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
4 Stck.	Eier, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
225 g	Margarine, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
250 g	Mehl, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
	Natron, 1 TL für den Teig (Eigenbeschaffung)
2 EL	Reinlecithin Pulver, 2 EL für den Teig
	Kakaopulver, 3 EL für den Teig (Eigenbeschaffung)
250 g	Schmand, Für den Teig (Eigenbeschaffung)
150 g	Blockschokolade, Für die Glasur (Eigenbeschaffung)
25 g	Palmin, Für die Glasur (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Zucker, Eier und Margarine in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Mehl, Natron, Reinlecithin und Weizenkleber hinzufügen und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Anschließend den Schmand sowie den Kakao für ca. 2 Min einrühren. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen und bei 170° C Umluft zwischen 15 und 20 Min backen.
2. Den Kuchen erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Blockschokolade mit Palmin im Wasserbad schmelzen und über dem Kuchen verteilen. Damit die Glasur schön glänzt und fest bleibt, bitte kühl stellen.
3. Zum Verfeinern kann man zusätzlich 75g Zartbitter Raspelschokolade in den Teig einrühren und mitbacken. Für die Glasur kann auch eine Fertigglassur gewählt werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002011345
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:45
Variante	1 St.
Portionen	3
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set




Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Palmin	CHF 0.00	
Blockschokolade	CHF 0.00	
Schmand	CHF 0.00	
Kakaopulver	CHF 0.00	
	Reinlecithin Pulver, 60 g	CHF 6.45
Natron	CHF 0.00	
Mehl, 1 g	CHF 0.00	
Margarine	CHF 0.00	
Eier	CHF 0.00	
Zucker	CHF 0.00	

