

Schokorührkuchen

Dieses Rezept reicht für eine Napfkuchenform oder eine 26cm Springform. Er ist ideal auch als Boden für Motivtorten.

Zutaten:

5 Eier

250g Butter

200g Zucker

1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

250g Mehl

50 Speisestärke

1 P. Backpulver

150g Sahne

50g Backkakao

150 Zartbitterschokolade alternativ kann auch weiße Schokolade dazugegeben werden, dann jedoch die Speisestärke auf 100g erhöhen

Die Zutaten sollten unbedingt alle Raumtemperatur haben.

Zubereitung:

Butter, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl mit Backkakao, Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne zur cremigen Masse geben. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und unter den Teig rühren. Sollte der Teig zu fest sein könnt Ihr noch schlückchenweise Sahne dazugeben. Er sollte weder flüssig noch zu fest sein.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Bitte die Stäbchenprobe machen.

Komplett auskühlen lassen. Er kann jetzt 1-2 Mal durchgeschnitten und gefüllt werden, oder mit Schokoglasur überzogen werden.

Gutes Gelingen!!