Schoko-Rührkuchen

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
250	g	Butter
250	g	Zucker
1	Pck.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
300	g	Mehl
4		Eier
65	g	Kakaopulver
1	Pck.	Backpulver
125	g	Milch
125	g	Wasser
125	g	Zartbitter-Kuvertüre

Portionen: 12

Zubereitung

Butter, (Vanille-)Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander - jeweils mit einem Esslöffel des Mehls - unterrühren. Restliches Mehl, Kakao, Backpulver und Milch unterheben. Wasser aufkochen, kurz abkühlen lassen und noch heiß unter den Teig rühren. Teig in eine Gugelhupf-Form füllen, glattstreichen und bei 150°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Kakao, Rührkuchen

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:schoko-ruehrkuchen?rev=1710673549

Last update: **2024/03/17 12:05**