

Schokoladekuchen



Zutaten

250 g weiche Butter, in Stücken,
etwas mehr zum Einfetten der Form

200 g Zucker

4 Eier

280 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Kakaopulver

100 g Milch

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C Ober- /Unterhitze vorheizen und die Kastenform (24 cm) einfetten und zur Seite stellen.

Den Butter mit dem Zucker in den Mixtopf geben und 45 Sek. / Stufe 4 aufschlagen.

Mit dem Spatel nach unten schieben, die Eier dazugeben und weitere 35 Sek. / Stufe 4 verrühren.

Mehl, Backpulver, Kakao und die Milch dazugeben und 1 Min. / Stufe 4 unterrühren.

Den Teig in die gefettete Form füllen und 50 - 60 Min. im vorgeheizten Backrohr backen.

Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Erst wenn er ausgekühlt ist, aus der Form stürzen.

Tipps

Der Teig kann auch für Miffins oder kleinere Formen verwendet werden.

Wer Schokolade liebt, kann auch noch ein paar kleine Stücke Schokolade in den Teig mischen.