

Schokoladekuchen "WieDerBlitz"

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine mittlere Kastenform:
Wenn sich spontan Gäste
angemeldet haben...

| | | |
|-----|----|-------------------|
| 250 | g | Weizenmehl, glatt |
| 4 | EL | Kakaopulver |
| 1 | EL | Backpulver |
| 1 | EL | Vanillezucker |
| 125 | g | Kristallzucker |
| 125 | g | Butter, weich |
| 200 | g | Joghurt, natur |
| 3 | ST | Eier, Größe M |

- Butter, zum Einfetten der Form
- Kuvertüre oder Staubzucker zum Dekorieren

Herstellung:

1. Als erstes die trockenen Zutaten, also Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel miteinander vermengen.
2. Nun nach und nach alle feuchten Zutaten hinzugeben und mit einem Handrührgerät einarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. In die vorbereitete Kastenform den Teig gleichmäßig verteilen.
4. Im auf 175 °C Umluft vorgeheizten Ofen für 45 Minuten backen.
5. Zwischendurch schauen, ob die Oberfläche zu dunkel wird – in dem Fall Kuchen mit Alufolie abdecken.
6. Kuchen auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.
7. Nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre oder Puderzucker dekorieren.

