



Tipp



Der Schokoladenkuchen gelingt auch in einer Cake- anstatt Herzback-Form wunderbar. Für eine Cake-Form einfach die Zutatenmenge halbieren und die Zeit um etwa 5 Minuten reduzieren.

Caotina® Schokoladenkuchen



Menge
12 Stück



Zubereiten
mehr als 60 Minuten

Du brauchst ...

300 g	Butter (Zimmer- temperatur)
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
6	Eier
200 g	Caotina Original Pulver
450 g	Weissmehl
1 P.	Backpulver
300 ml	Vollmilch
	Butter für die Form
Glasuren	
4 EL	Caotina Crème Chocolat
25–50 g	Haselnüsse

So einfach geht's:

- ♥ Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter einfetten.
- ♥ Die Butter mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren.
- ♥ 200 g Caotina Original Pulver, Mehl und Backpulver mischen und der Masse hinzufügen. Zum Schluss die Milch unterrühren.
- ♥ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und in der unteren Hälfte des Ofens 50–55 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Klebt nichts mehr am Stäbchen, kann der Kuchen aus dem Ofen geholt und auf einem Kuchengitter ausgekühlt werden. Danach den Kuchen aus der Form lösen.
- ♥ Für die Glasur 4 EL Caotina Crème Chocolat in einer Pfanne nur leicht erwärmen. Dabei die Crème gut umrühren bis sie schön glänzt. Danach die Crème mit einem Spachtel gleichmässig auf dem Kuchen verteilen. Die Haselnüsse grob hacken und über den Kuchen streuen.