

Schoko-Kuchen-Habiba

Zutaten

250 Gramm weiche Butter



250 Gramm Zucker



4 Eier



1 Päckchen Vanillezucker



300 Gramm Mehl



5 Esslöffel Backkakao



200 Milliliter saure Sahne



1 gestrichener Teelöffel Natron



2 Esslöffel Schokoplättchen



Fluffig locker!





Schritt 1

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Inzwischen Butter und Zucker mit dem Handmixer verrühren. Die Eier zur Buttermasse geben und gut verrühren. Vanillezucker, Mehl und Backkakao dazugeben und wieder gut verrühren. Zum Schluss saure Sahne und Natron dazu geben und ebenfalls verrühren.

Schritt 2

Den Teig in eine Backform füllen und circa 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn noch Teig am Stäbchen klebt, nochmal 5-10 Minuten im Ofen lassen.

Schritt 3

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Schokoplättchen auf den noch warmen Kuchen streuen. Die Plättchen schmelzen etwas und bleiben auf dem Kuchen kleben. Fertig abkühlen lassen. Guten Appetit.

Kennst du das?



NATRON

wird ähnlich wie Backpulver verwendet und sorgt in diesem Rezept gemeinsam mit der sauren Sahne für einen schön fluffig und lockeren Teig.

Weißt du das?

Die Kakaobohne ist eine sehr ölige Frucht. Aus ihr gewinnt man Kakaobutter und Kakaopulver. Stark entöltes Kakaopulver schmeckt milder als schwach entöltes Kakaopulver, das auch als Backkakao bezeichnet wird. Es eignet sich besonders gut zum Backen, da es sehr intensiv und schokoladig schmeckt.

