



Unfassbar saftig: Schokokuchen mit Karamellsoße

Description

Ein guter Schokokuchen ist und bleibt das Nonplusultra unter den Kuchen ([Brownies](#) rechne ich zu dieser Kategorie natürlich dazu ?). Heute habe ich ein besonders saftiges, schokoladiges Exemplar mitgebracht – mit schön viel Karamellsoße drin und drauf. Das Rezept ist aus „Bake & the City“ vom lieben [Kuchenbäcker](#).



Traumpaar Schokolade und Karamell



Schokokuchen mit Karamell



saftiger Schokokuchen



Schokokuchen mit Karamell

default watermark



de und Karamell



[Rezept drucken](#)

Schokokuchen mit Karamell

... ein supersaftiger Schokokuchen

Hier geht's um: Kuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 230 g weiche Butter
- 300 g Zucker

- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier
- 480 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 60 g Back-Kakao
- 480 ml Buttermilch
- 6 - 8 EL Dulce de leche ich: fertige Karamell-Dessertsoße

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform(en) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel mit dem Mixer die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Dann jedes Ei einzeln gründlich unterrühren (bitte ca. eine Minute pro Ei. Jetzt habt ihr eine tolle, cremige Masse).
3. Die trockenen Zutaten Mehl, Backpulver und Kakao in einer separaten Schüssel mischen und abwechselnd mit der Buttermilch zum Ei-Butter-Zucker-Mix geben. Alles gut verrühren.
4. Den Teig in die Backformen füllen und mittig die Dulce de leche darauf verteilen. Ganz leicht mit einer Gabel Spiralen ziehen und die Karamellsoße so "unterheben".
5. Den Kuchen im Ofen auf mittlerer Stufe ca. 50 Minuten backen. Ihr wisst ja: Stäbchenprobe und Augen auf... ?
6. Den fertigen Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Dulche de leche "übergießen" und genießen.

Schokohimmlische Randnotizen

Die Teigmenge ist reichlich und ist für zwei (!) 20 cm-Kastenformen oder eine große Kranzform gedacht. Ich habe eine 30 cm-Kastenform und zwei 14 cm-Kastenformen damit befüllt.

Der Kuchen ist ultrasaftig und intensiv schokoladig. Ich hoffe, das kann man auf den Fotos erkennen ?. Die Karamellsoße gibt ihm das gewisse Extra. Es war nicht nur Liebe auf den ersten Blick (beim Lesen des Rezepts), sondern auch auf den ersten Biss (beim Verputzen). Absolute Empfehlung aus der Schokohimmel-Backstube!

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Buttermilch
2. Kakao
3. Karamell
4. Kastenkuchen
5. Schokokuchen
6. Schokoladenkuchen
7. Vanille

Date Created

29. Oktober 2017

Author

schokohimmel

default watermark