



Saftiger Schoko-Sauerrahm-Kuchen [simpel & gut]

Description

Kuchen und Gebäck muss nicht immer ausgefallen oder „hip“ sein; manchmal geht nichts über Klassiker wie [Marmorkuchen](#) oder einen simplen Schokokuchen. Und Letzteren bekommt ihr heute! Der saftige Schoko-Schmand-Kuchen ist ganz schnell zusammengerührt und wird einige Kuchenfreunde glücklich machen, versprochen! Das Rezept habe ich bei [Bärenhunger](#) gefunden.



Blitzkuchen



Kuchen

default watermark

[Rezept drucken](#)

Saftiger Schoko-Sauerrahm-Kuchen

... saftiger, schneller Schokokuchen

Hier geht's um: Kuchen

Hauptrolle: Schokolade

Portionen: 12 Stücke, 26 cm-Springform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g dunkle Schokolade
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier

• 250 g Sauerrahm/Schmand
• 1 Vanilleextrakt nach Belieben

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Deko nach Belieben, z.B. nur Puderzucker oder eine Schokoglasur

So wird's gemacht

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 175° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und gemeinsam mit der Butter schmelzen. Ich hab es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht.
3. Die Eier mit dem Zucker ca. 1½ Minuten lang cremig aufschlagen (Handmixer). Dann den flüssigen Schoko-Butter-Mix unterrühren.
4. Den Sauerrahm und den Vanilleextrakt untermischen. Mehl, Salz, Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
5. Den Schokoteig in die Springform füllen und den Kuchen ca. 45 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und nach Belieben verzieren oder dekorieren (ich: nur Puderzucker).

Das ging fix und unkompliziert, oder? Vielleicht habt ihr ja sogar alle Zutaten im Haus und könnt direkt loslegen. Belohnt werdet ihr mit einem – im besten Sinne herrlich normalen – Schokokuchen, der wunderbar saftig-cremig und intensiv schokoladig ist. Lasst es euch schmecken!

Spoiler: Nächste Woche wird es etwas „sommerlicher“ – ihr werdet keinen Backofen benötigen (aber natürlich trotzdem Schokolade). Wer jetzt schon Lust auf „no bake“ hat, kann ja mal den [Coconut Cream Pie](#) ausprobieren.

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Kuchen
2. Schokolade

Tags

1. Sauerrahm
2. Schmand
3. Schokokuchen
4. Schokolade
5. Springform
6. Vanille

Date Created

11. Juli 2021

Author

schokohimmel

default watermark