



Schokokuchen vom Großen Ofenzauberer

Backofen: 180° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 35 min
Zubehör: Großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

330 g Zartbitterschokolade (mind. 70%)
100 g Backkakao
250 g weiche Butter
6 Eier
250 g Zucker
1 TL Vanillezucker
250 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Natron
1 TL Backpulver
300 ml Buttermilch
50 ml neutrales Öl
200 g Kuvertüre
optional bunte Streusel

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Großen Ofenzauberer James hauchdünn fetten.

Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit dem Backkakao und der Butter im Wasserbad schmelzen.

Eier, Zucker und Vanillezucker in der mittleren Edelstahl-Rührschüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Schokomischung zufügen und verrühren.

Mehl, Natron und Backpulver zufügen und kurz gut verrühren.

Buttermilch und Öl zufügen und nochmals alles kurz gut verrühren.

Teig auf den vorbereiteten Großen Ofenzauberer gießen und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 35 min backen (Stäbchenprobe!).

Großen Ofenzauberer auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen und Kuchen mit Kuvertüre und bunten Streuseln verzieren.

