




# Schokoladenkuchen



 Gesamtzeit 1:30 Stunde     Zubereitung 30 Minuten     Schwierigkeit Mittel    Energie 363 kcal Eiweiß 6.62 g Fett 25 g Kohlenhydrate 29.7 g

## Zubereitung

**1**

Du brauchst  
Kastenform • Handmixer

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kastenform einfetten. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Eier nacheinander hinzufügen und je 1 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Kakao vermischen und mit der Butter-Ei-Masse und Milch zu einem glatten Teig rühren. Raspelschokolade unterheben.

**2**

Den Teig in die Form geben und etwa 50-60 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten stehen lassen. Dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

**3**

Kuvertüre mit Sonnenblumenöl über einem Wasserbad schmelzen. Den Kuchen gleichmäßig mit dem Schokoladenguss überziehen und fest werden lassen.

## Zutaten für 16 Stücke

250 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
4 Eier  
150 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
2 TL Backpulver  
4 EL Backkakao  
50 ml Milch  
100 g Raspelschokolade  
200 g Zartbitterkuvertüre  
1 TL Sonnenblumenöl

## Utensilien

Kastenform  
Handmixer



**Weitere Rezepte auf** [rewe.de/rezepte](https://www.rewe.de/rezepte)