Artikel vom 09.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 18:18 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gebecherter-schokokuchen

Gebecherter Schokokuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 1 große Kastenform):

3 Eier

1 Tasse Zucker

½ Tasse Sonnenblumenöl

1 Becher saure Sahne (200 g)

2 Tassen Mehl

1 Tasse Kakao

1 P Backpulver

1 P Vanillezucker

1 P Schokodrops (100 g)

1 P Schokoladenglasur (200 g)

Außerdem:

Margarine zum Einfetten

etwas Mehl oder Semmelbrösel

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit etwas Mehl oder Semmelbrösel ausstauben. Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig rühren. Saure Sahne und Kakao unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Die Schokodrops unterheben und den Teig in die Kastenform geben. Den Kuchen circa 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Die Schokoladenglasur nach Packungsangabe schmelzen und den Kuchen damit einstreichen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Info: Bei allen Rezepten wurden Tassen und Becher als Maß verwendet, die rund 250 ml Wasser fassen.

Julia Ernsting