# Schoko-Rührkuchen

## Zutaten

| Menge | Einheit | Bezeichnung |
|---|---|---|
| 250 | g | Butter |
| 250 | g | Zucker |
| 1 | Pck. | Vanillezucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 300 | g | Mehl |
| 4 | | Eier |
| 65 | g | Kakaopulver |
| 1 | Pck. | Backpulver |
| 125 | g | Milch |
| 125 | g | Wasser |
| 125 | g | Zartbitter-Kuvertüre |

**Portionen:** 12

## Zubereitung

Butter, (Vanille-)Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander - jeweils mit einem Esslöffel des Mehls - unterrühren. Restliches Mehl, Kakao, Backpulver und Milch unterheben. Wasser aufkochen, kurz abkühlen lassen und noch heiß unter den Teig rühren. Teig in eine Gugelhupf-Form füllen, glattstreichen und bei 150°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Kakao, Rührkuchen

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
**https://matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:schoko-ruehrkuchen?rev=1710673549**

Last update: **2024/03/17 12:05**