Buttermilchkuchen mit Schokoglasur

Der Buttermilchkuchen mit Schokoglasur ist einfach in der Zubereitung und somit auch für Backanfänger geeignet. Ein Rezept für Menschen, die es gerne süß mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

Für den Boden

3 Stk.	Eier
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Butter (weiche)
200 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver (gestrichen)
100 ml	Buttermilch

Für die Creme

2 Stk.	Eier
5 EL	Zucker
6 EL	Milch
1 Packung	Vanillezucker
6 EL	Kakao (ungesüßt)
250 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für den **Buttermilchkuchen** mit Schokoglasur ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Butter cremig schlagen.
3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel, mit der Buttermilch, unter den Teig rühren.
4. Den Teig auf das Backblech streichen (wer einen Backrahmen hat, darf diesen gerne verwenden) und im Ofen ca. 20-25 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher ganz auskühlen.
5. Für die Schokoglasur, das Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen.
6. Dann die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch schaumig schlagen.
7. Nun den Kakao nach und nach unterrühren.
8. Jetzt das geschmolzene Kokosfett unter Rühren in einem dünnen Strahl einfließen lassen, und letztendlich die Creme auf den Boden streichen.

Tipp

In die Glasur von dem Buttermilchkuchen mit Schokoglasur, kann man mit einem Kammschaber noch dekorative Wellen ziehen. Wem die Glasur zu mächtig ist, kann die Zutaten auch gerne halbieren.