Flaumiger Schokokuchen vom Blech

Das Rezept, von dem flaumigen Schokokuchen vom Blech, ist durch seine Tassen-Angaben, im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2.5 Tassen	Kristallzucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
250 g	Butter (Zimmertemperatur)
1 Stängel	Vanilleschoten
4 Tassen	Mehl
1 TL	Natron
1 Tasse	Kakao (echten)
500 ml	Buttermilch

Zubereitung

1. Für den **flaumigen Schokokuchen vom Blech** den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Wer einen Backrahmen zur Hand hat, kann diesen auf das Backblech setzen. Die Tassengröße beträgt ca. 200-250 ml.

2. Nun den Kristallzucker, mit dem Salz, den Eiern und die Butter in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer, einige Minuten gut verrühren.

3. Dann die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit einem Messer, das Mark auskratzen. Das Vanillemark mit unter die Creme Rühren.

4. Jetzt das Mehl, das Natron und den Kakao in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Mischung durch ein Sieb im Wechsel mit der Buttermilch hinzufügen, bis alles aufgebraucht ist.

5. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Der Kuchen sollte jetzt ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) und danach auskühlen.

Tipp

Den flaumigen Schokokuchen vom Blech anschließend noch mit Staubzucker dekorieren.