Lockerer Schokoladenkuchen

Ein feiner, lockerer Schokoladenkuchen ist mit diesem Rezept ganz leicht zu backen. Jedes Stück ein Genuss!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1.5 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier
200 g	Kakao
260 g	Mehl
200 ml	Milch
1.5 TL	Natron
180 ml	Öl
2 TL	Vanillezucker
200 ml	Wasser (kochend heiß)
180 g	Zucker

Zubereitung

1. Ob am Nachmittag, zum Geburtstag oder für zwischendurch, der **lockere Schokoladenkuchen** wird zum kulinarischen Star! Backpulver und Mehl einsieben. Natron und Kakao dazugeben und ein wenig verrühren. In einer anderen Schüssel Eier verquirlen und mit Zucker, Milch, Vanillezucker und Öl vermengen. Mehlmischung hinzuführen und alles solange mixen, bis keine Krümel mehr vorhanden sind.

2. Kochend heißes Wasser zum Teig geben und abermals mixen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 170 Grad einstellen. Den Teig in eine gefettete Form geben und für 30 bis 50 Minuten im Ofen fertig backen.

Tipp

Der lockere Schokoladenkuchen kann noch zusätzlich mit einer Schokoglasur überzogen werden.