

# Sauerrahmkuchen

Der köstliche Sauerrahmkuchen mit Schokolade gelingt problemlos ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| 180 g         | <a href="#">Butter</a>                |
| 180 g         | Kuvertüre                             |
| 100 g         | Feinkristallzucker                    |
| 50 g          | brauner Zucker                        |
| 3 Stk.        | <a href="#">Eier</a>                  |
| 100 g         | Sauerrahm                             |
| 2 EL          | Milch                                 |
| 20 g          | Backkakao                             |
| 1 TL          | Backpulver                            |
| 0.5 TL        | Natron                                |
| 150 g         | Weizenmehl, glatt                     |
|               | <a href="#">Butter</a> (für die Form) |
|               | Brösel (für die Form)                 |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestäuben)           |

## Zubereitung

1. Für den einfachen **Sauerrahmkuchen** das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (ca. Ø 22 cm) mit Butter einfetten und mit feine Brösel bestreuen.
2. Die dunkle [Schokolade](#) und Butter über ein heißes Wasserbad schmelzen. Den Zucker hinzugeben und schaumig rühren. Die Milch Sauerrahm zugeben und die Eier einzeln untermischen. Jetzt das Mehl mit Backpulver und Natron versieben und unter die Masse heben.

3. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen und auf mittlerer Schiene zirka 40 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Den Sauerrahmkuchen aus dem Backrohr nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen. Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**

Anstelle der runden Backform eine Kastenform mit zirka 30x12 cm Maße verwenden.