

Schneller kleiner Schokokuchen

Der kleine schnelle Schokokuchen lässt sich fix in einem Standmixer zubereiten. Ein raffiniertes Rezept, wenn man mal keinen Handmixer zur Hand hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Für den Teig

150 ml	Milch (Zimmertemperatur)
60 g	Butter (geschmolzene)
1 Stk.	Ei
1 Prise	Vanillezucker
130 g	Zucker
80 g	Mehl (gesiebt)
50 g	Backkakao (gesiebt)
0.5 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronensaft

Für die Schokoladenglasur

50 g	Backkakao (gesiebt)
50 g	Staubzucker (gesiebt)
1 Prise	Salz
200 ml	Milch

Zubereitung

1. Für den schnellen kleinen **Schokokuchen** eine ca. 20 cm Springform (rund oder viereckig)

mit Backpapier auslegen und den Ring dünn ausfetten.

2. Parallel die Butter zum Schmelzen bringen und gegebenenfalls den Backofen schon mal auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
3. Danach die Zutaten in dieser Reihenfolge in einen Standmixer geben: Milch, geschmolzene Butter, Ei, Vanillezucker, Zucker, Mehl (gesiebt), Backkakao (gesiebt) Backpulver, Salz und den Zitronensaft.
4. Jetzt den Deckel aufsetzen und die Zutaten bei mittlerer Stufe ca. 10-15 Sekunden mixen (nicht länger). Danach den Deckel abnehmen und mit einem Spatel die trockenen Zutaten am Mixtopf hinunter schieben. Jetzt erneute den Mixer 10-15 Sekunden mixen lassen (nicht länger).
5. Nun den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
6. Für die Schokoladenglasur, den Backkakao, den Staubzucker und das Salz in eine Schüssel geben.
7. Nun die Milch hinzufügen und so lange rühren, bis sich ein streichfähiger Guss ergeben hat.
8. Diesen hinterher auf dem Kuchen verteilen und etwas antrocknen lassen.

Unsere Empfehlung

Standmixer 1000 W
variable Geschwindigkeit

[hier bestellen](#)



Tipp

Natürlich kann man das Rezept von dem schnellen kleinen Schokokuchen auch mit einem Handmixer zubereiten.