Schoko-Puddingpulver-Kuchen

Das Rezept von dem Schoko-Puddingpulver-Kuchen ist ratzfatz zubereitet und deshalb gut geeignet, wenn man keine Zeit hat zum Backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

Nach Belieben	Brösel (für die Form)
Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

200 g	Staubzucker
4 Stk.	Eier
200 ml	Öl
1 Packung	Backpulver
4 Packungen	Schokoladenpuddingpulver

Für die Dekoration

75 ml	Schlagobers
75 g	Vollmilchkuvertüre
100 ml	Schlagobers
0.5 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Puddingpulver-Kuchen** eine Rohrbodenform (28cm) ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Den Ofen anschließend auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer ca. drei Minuten gut

verrühren.

3. Den Teig hinterher in die Form geben und ca. 40 Minuten backen. Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen.

4. Für die Schokoladenglasur das Schlagobers in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis es anfängt zu kochen. Die Kuvertüre derweil zerhacken und in eine Schüssel geben. Danach das Schlagobers über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

5. Nun den Kuchen damit bestreichen und trocknen lassen. Für die Tupfen das Schlagobers mit Vanillezucker aufschlagen und mit einem Spritzbeutel dressieren.

Tipp

Für den Schoko-Puddingpulver-Kuchen kann man das Schlagobers auch in einer Schale extra anreichen. So lässt sich der Kuchen besser aufbewahren und jeder kann sich so viel nehmen wie er möchte. Zudem ist es ratsam den Kuchen zügig aufzuessen.