

# Schokoladenkuchen aus der Pfanne

Für den leckeren Schokoladenkuchen aus der Pfanne brauchst du keinen Backofen. Der köstliche Kuchen gelingt in einer gut beschichteten Bratpfanne mit geschlossenem Deckel.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

150 g	<a href="#">Joghurt</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
0.5 Becher	<a href="#">Zucker</a>
0.5 Becher	Sonnenblumenöl
1.5 Becher	Mehl
2 EL	Backkakao
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Backpulver

## Zubereitung

1. Für den **Schokoladenkuchen aus der Pfanne**, starte, indem du den Joghurt in eine antihaftbeschichtete Pfanne gibst. Vergiss nicht, den Becher gründlich auszuspülen und abzutrocknen. Füge nun die Eier und das Vanilleextrakt zum Joghurt in der Pfanne hinzu.
2. Vermische in einer separaten Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Backkakao. Siebe diese Mischung dann direkt in die Pfanne. Verrühre die Zutaten in der Pfanne mit einem Schneebesen gut durch. Das Öl nach und nach hinzugießen und verrühre.
3. Stelle deine Kochplatte auf mittlere Hitze und decke die Pfanne mit einem Deckel ab. Achtung, sollte der Deckel ein kleines Loch haben, dieses mit Alufolie verschließen.
4. Lasse den Schokoladenkuchen für zirka 30 Minuten in der Pfanne backen. Prüfe mit der Stäbchenprobe, ob er durch und durch saftig ist. Stürze den feinen Schokoladenkuchen auf ein Kuchengitter und lasse ihn auskühlen. Je nach Belieben kann man den Kuchen noch mit

Obst oder Beeren der Saison dekorieren und mit einem Klecks Schlagobers servieren.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



### Tipp

Achtung, falls die Pfanne nicht gut beschichtet ist, muss diese vorher mit ordentlich Butter eingefettet werden, ansonsten könnte der Kuchen ankleben. Den Kuchen kann man zusätzlich noch mit einer Schokoglasur überziehen.