Schokoladenkuchen vom Blech

Der saftige Schokoladenkuchen vom Blech ist einfach und schnell zubereitet. Das wunderbare Blechkuchen-Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

250 g	Butter (weich, zimmerwarm)
200 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
6 Stk.	Eier
250 g	Mehl
1 EL	Backpulver
1 EL	Kakaopulver
1 TL	Zimt
60 ml	Milch
200 g	Nüsse (gerieben)
100 g	Schokoladenstreusel
150 g	Schokoguss
Nach Belieben	Zuckerstreusel

Zubereitung

1. Für den **Schokoladenkuchen vom Blech** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die zimmerwarme Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel mit einem Mixer schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und zu einer cremigen Masse rühren.

3. Das Mehl mit Backpulver, Kakao und Zimt in einer weiteren Schüssel vermischen und unter

die Masse rühren. Jetzt die Milch unterrühren. Zuletzt die geriebenen Nüsse und Schokostreusel unterheben.

4. Die Masse auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und im Backrohr 30 Minuten backen.

5. Danach auskühlen lassen und mit der Schokoglasur glasieren. Je nach Belieben mit Zuckerstreuseln dekorieren.

Tipp