Teufelskuchen

Warum dieser Kuchen Teufelskuchen heißt, weiß wohl nur sein Erfinder. Vielleicht steckt in diesem Rezept der Teufel im Detail.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

125 g	Butter (geschmolzen)
225 g	Zucker
3 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
100 g	Kakao (echten)
250 g	Naturjoghurt
5 EL	Milch
1 Tafel	Schokolade (gehackt)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Teufelskuchen** eine Kastenform (ca. 25cm) mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann schon mal die Butter zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

3. Nun die Eier, mit dem Zucker dick-schaumig aufschlagen und den Joghurt unterrühren.

4. Danach die geschmolzene Butter hinzufügen und ebenfalls (kurz) unterrühren.

5. Jetzt das Mehl, mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und zusammen mit der Milch nur so lange mit dem Mixer verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.

6. Den Teig anschließend in die Form geben und glattstreichen.

7. Letztendlich die Schokolade in grobe Stücke zerhacken und auf der Teigoberfläche verteilen (eventuell leicht in den Teig drücken). Der Kuchen sollte nun ca. 55-65 min. backen (Stäbchenprobe machen). Sowie der Kuchen beim Backen zu dunkel wird, bitte mit etwas Alufolie abdecken, damit die Schokolade nicht verbrennt und dadurch bitter wird.

Tipp

Wer dem Teufelskuchen etwas Chili beifügt, erlebt ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis und kommt dafür auch garantiert nicht in die Hölle.