Elmshorn

Schokokuchen mit Herz

Zum Kaffee am Nachmittag schmeckt am besten selbstgebackener Kuchen. Dieser Kuchen ist ganz einfach zu machen, das schaffst auch du.

Zutaten:

2 Eier
1 Tasse Zucker
1 Tasse Joghurt
½ Tasse Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl, **kein** Olivenöl)
1 Tasse Schokotröpfchen / Schokostreusel
2 Tassen Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 Esslöffel Kakao
Puderzucker für die Dekoration

Außerdem brauchst du eine Rührschüssel, ein Handrührgerät mit Rührbesen, eine Springform mit 26 cm Durchmesser, ein Holzstäbchen (zum Probieren, ob der Kuchen fertig ist), Topflappen (oder ein Handtuch) und ein feines Sieb. Für die Herzschablone brauchst du noch ein Blatt Papier, einen Stift und eine Schere.

So wird’s gemacht:
Eine Springform mit etwas Öl einfetten.
Den Backofen auf 180° Ober/Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit dem Handrührgerät schaumig rühren, den Zucker dazugeben und solange rühren, bis er nicht mehr knirscht.
Das Öl und den Joghurt dazugeben und verrühren.

Das Backpulver und den Kakao etwas mit dem Mehl mischen und in die flüssige Masse geben. Jetzt die Schokotröpfchen oder die Schokostreusel dazu und nur solange rühren, bis ein glatter Teig entstanden und kein Mehl mehr zu sehen ist.

Den Teig in der Backform verteilen, glatt streichen und in den Backofen auf das Rost in der mittleren Schiene stellen. Vorsicht, heiß!

Nach 30 Minuten mit dem Holzstäbchen probieren, ob der Kuchen fertig ist: Dazu das Stäbchen kurz in die Mitte des Kuchens stecken und wieder herausziehen. Ist das Stäbchen sauber, kann der Kuchen aus dem Ofen genommen werden. Falls noch Teigreste am Stäbchen haften, muss er noch ein paar Minuten weiterbacken.

Die Backform zum Abkühlen auf ein Rost, ein Holzbrett oder Fliesen stellen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit der Herzschablone dekorieren.

Du kannst dir ganz einfach eine Herzschablone selber machen:
Male einfach ein großes Herz auf ein Blatt Papier und schneide es vorsichtig aus oder du druckst dir unsere Schablone aus.

Nun kannst du das Papier auf den Kuchen legen.

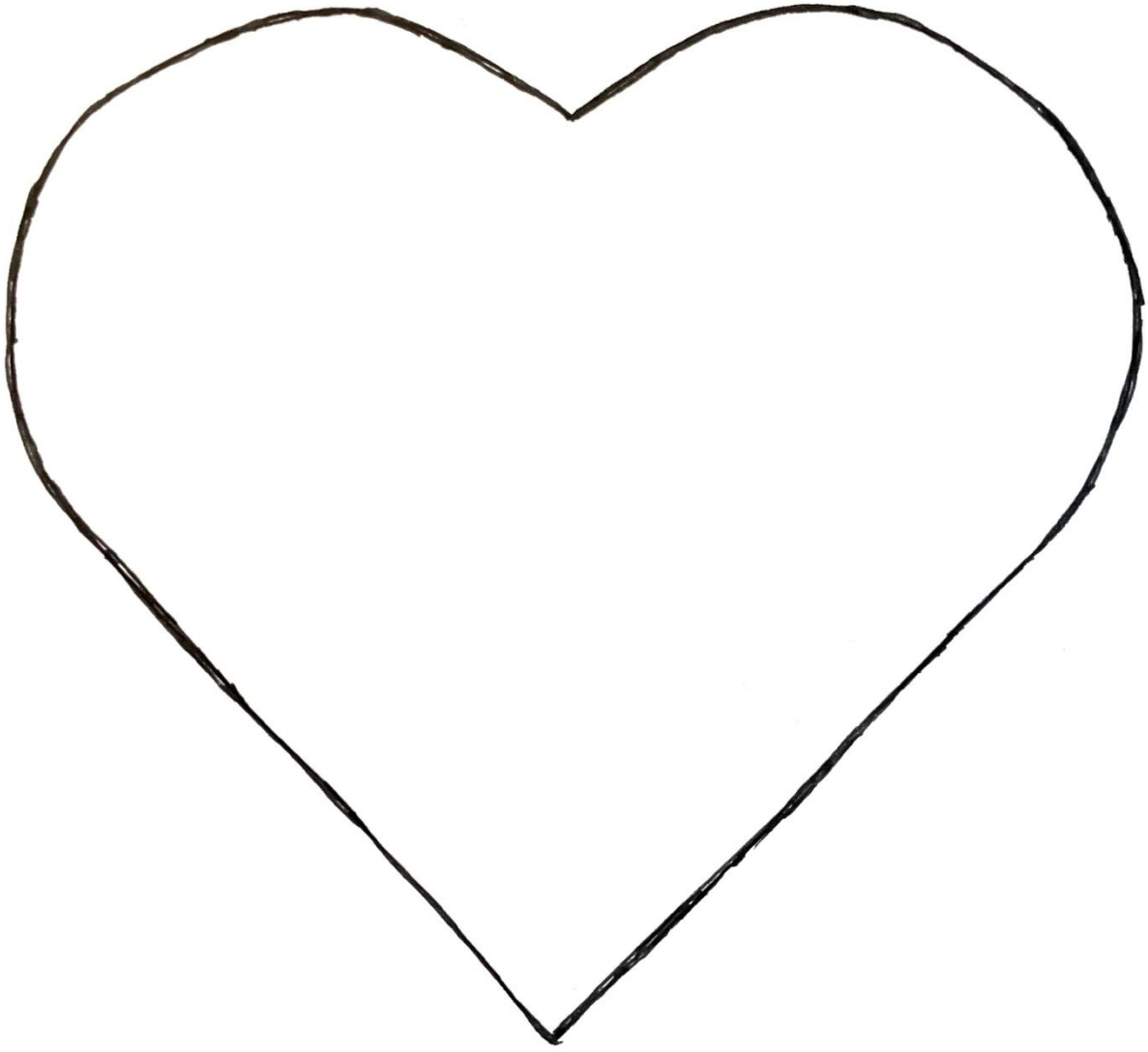
Du gibst etwas Puderzucker in das Sieb und siebst es über die Schablone, bis das Herz ganz weiß ist.

Vorsichtig die Schablone von dem Kuchen nehmen und den Kuchen aus der Springform lösen.

Fertig ☺

Gut verpackt lässt sich der Kuchen auch mit auf eine Fahrradtour nehmen und ganz besonders lecker schmeckt er mit ein paar frischen Erdbeeren.

Vorlage zum Ausdrucken:



inhalt | stadtbücherei elmshorn | **bildquelle** | © h. sowada © stadt elmshorn 2021