



Oh lecker, lecker, lecker! Ich habe diesen Schokoladenkuchen ins Büro mitgenommen und er war ein absoluter Hit. Was meine Kollegen nicht wissen: der war super leicht vorzubereiten. Also, falls ihr noch nicht viele Rezepte probiert habt aber dieses Wochenende gerne was leckeres vorbereiten wollt, dann probiert diesen Kuchen. Ich verspreche euch, er wird euch gelingen.

Übrigens kommt die Basis dieses Rezept von "Bake from Scratch". Mein Freund hat mir das Magazin aus Polen mitgebracht - original kommt es aus den USA.

Für dieses Rezept habe ich 3 runde Backformen von Wilton genutzt - jeweils 20cm Durchmesser.

Der perfekte Schokoladenkuchen - Grundrezept Zutaten:

- 225g Butter bei Raumtemperatur
- 1.5 Becher bzw 300g Zucker
- 4 große Eier (vorher waren es nur 3 Eier. Bei 4 wird der Teig saftiger und fluffiger.)
- 2 Packungen Vanille Zucker (16g)
- 37g Kakao Pulver (ungesüßt)
- 390g Mehl
- 9g Natron

- 3g Backpulver
- 170g kochendes Wasser
- 170g Buttermilch

Anleitung für den Schokokuchen mit Buttermilch:

1. Mit einem Standmixer Butter cremig schlagen.
2. Zucker (inkl Vanillezucker) dazu geben und weiter rühren.
3. Nach und nach Eier zu der Mischung geben, mit jeweils 30 Sekunden Abstand, bei ständigem rühren.
4. Trockene Zutaten miteinander mischen: Mehl, Backpulver, Natron, Kakaopulver.
5. Trockene Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren und mit Abstand **Buttermilch** dazu geben.
6. Zum Schluss, heisses Wasser schnell zum Teig geben und unterrühren.
7. Kuchenteig in 3 runde Backformen mit 20 cm Durchmesser verteilen und für circa 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen.

Zutaten für die Schoko-Buttercreme mit Buttermilch:

- 330g Butter
- 800g Puderzucker (8 Becher)
- 140g Kakao Pulver (ungesüßt)
- circa 80ml **Buttermilch**

Anleitung für die Schokoladen Buttercreme mit Buttermilch:

1. Butter bei Raumtemperatur mit einem Handmixer cremig schlagen.
2. Puderzucker und Kakaopulver dazu geben und nach und nach mit Buttermilch mischen.
3. Sicher stellen, dass die Schokoladenkuchen-Böden komplett gekühlt sind, dann zwischen den 3 Böden und um den Kuchen herum streichen.

Hinweise und Tipps zum Schokokuchen Rezept:

- Desto **hochwertiger das Kakaopulver**, desto leckerer der Schokokuchen. Das Kakaopulver sollte ungesüßt sein.
- Backform Tipp: Ich verwende 3 runde **Aluminium** Backformen der Firma Wilton. Aluminium ist bekannt für seine effiziente Wärmeleitung, die für ein gleichmäßiges Durchbacken der Muffins sorgt. Diese ist jedoch nicht Spülmaschinen geeignet.
- Buttermilch beinhaltet Säure. **Um Gebäck mit Säure aufgehen zu lassen, wird Natron empfohlen.** Natron ist ungefähr 3 - 4 X so stark wie Backpulver. Deswegen reicht 9g Natron hier aus.
- **Butter schmilzt bei warmen Temperaturen.** Das wissen wir zwar alle, trotzdem beeilen wir uns gerne wenn es zum Einstreichen mit Buttercreme kommt. Behalte deinen cool - warte bis alle drei Schokokuchen-Ebenen komplett gekühlt sind.
- Der Schokokuchen schmeckt am besten am nächsten Tag.

Also - einfaches Schokoladenkuchen Rezept für Anfänger, aber riesiges Erfolgserlebnis (und Ergebnis) wie bei den Profis. Viel Spass!