

FLUFFIGER SCHOKOLADENKUCHEN MIT BUTTERMILCH & NÜSSEN AUS DER PFANNE

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN:

1 Ei
¼ TL Salz
130 g Zucker
250 ml Buttermilch
75 ml Pflanzenöl
240 g Mehl
200 g Haselnüsse
2 EL Backkakao
1 TL Backpulver
Minzblätter, zum Servieren

ZUBEREITUNG:

Ei, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen miteinander verquirlen. Buttermilch dazugeben und ebenso mit der Menge verquirlen. 70 ml Pflanzenöl dazugeben und alles verrühren. Haselnüsse nach Belieben zerkleinern. Gesiebtes Mehl, Backkakao, Backpulver und die zerkleinerten Haselnüsse in eine separate Schüssel geben und miteinander vermischen. Die Mehlmischung langsam zu den flüssigen Zutaten geben und solange verrühren bis daraus ein Teig entsteht. Der Teig ist genau dann richtig, wenn er nicht zu dick ist und keine Klumpen mehr enthält. Jetzt die Pfanne vorbereiten. Dazu den Boden und die Seiten der Pfanne mit dem restlichen Pflanzenöl einfetten. Den vorbereiteten Teig hineingeben. Das Ganze mit einem Deckel zudecken und auf niedriger Stufe ca. 35 Minuten backen lassen.

Fertig ist unser Schokoladenkuchen.

Den Kuchen vorsichtig herausnehmen und in beliebig große Stücke schneiden. Vor dem Servieren können die Kuchenstücke noch mit Minzblättern und Kakao dekoriert werden.

www.chefs-co.com

Follow us



NOCH BIS ZUM
29.01.2023
TAUSCHEN
UND KAUFEN

