

Schneller Schokoladenkuchen aus dem Pamperedchef Zauberkasten



Rezeptidee kommt von einer Kundin – danke Susanne Altschuh

Du brauchst auf die schnelle einen Schokoladenkuchen. Dann probiere doch mal das Kundenrezept von Susanne. Lass dich inspirieren - vielleicht gibt es diesen Kuchen dann schon heute auf deinem Kaffeetisch ♥

Zutaten und Zubereitung:

- 150g Margarine
 - 200g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eier
 - 175g Mehl
 - 45g Kakao
 - 1 Tl Backpulver
 - 65g Milch
-
- Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und 1 min / Stufe 5 schaumig rühren. Zwischendurch einmal alles vom Rand nach unten schieben.
 - Dann 1 min / Stufe 5 einstellen und die Eier nacheinander durch die Deckelöffnung dazu geben.
 - Mehl, Kakao, Backpulver und Milch in den Mixtopf geben und 20 Sek /Stufe 5 unterrühren.
 - Den Teig in den Zauberkasten füllen und bei 200 Grad ca. 40 min backen.

- Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Backergebnis
- Den Kuchen abkühlen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Den Zauberkasten findest du in meinem Onlineshop - schaue dir die Maße an. Im Zauberkasten kannst du auch Brote bis 650 Gramm Mehl backen oder Hackbraten und Lasagne für Zwei wird darin auch wunderbar. Es gibt so viele Möglichkeiten was du im Zauberkasten zubereiten kannst. [Hier klicken](#) um den Zauberkasten anzusehen.