

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Hellas schneller Schokoladenkuchen

Zutaten

420 g
Mehl
225 g
Zucker
100 g
Kakaopulver
2 TL
Vanillezucker
2 EL
Backpulver
570 ml
Wasser
180 ml
geschmacksneutrales Pflanzenöl
2 EL
Essig

Ein gelingsicherer, unglaublich saftiger Schokoladenkuchen, der innerhalb nur einer Stunde angerührt, gebacken und verziert ist.

Zubereitung

Mehl, Zucker, Kakao, Vanillezucker und Backpulver in deine Schüssel geben und trocken miteinander mischen. Wasser, Öl und Essig in einem hohen Messbecher giessen und gut verrühren. Nun alle Zutaten gut miteinander verrühren und verrühren. Nicht erschrecken, wenn der Teig sehr flüssig ist - er muss so ein.

Teig in eine mit Margarine ausgeriebene und mit Mehl bestäubte Springform z.B. mit Locheinsatz giessen und 30-40 Min bei 180 Grad backen.

Zusatzinfo:

Der Kuchen gelingt auch ohne Küchenmaschine perfekt. Der Teig kann auch in anderen Formen gebacken werden, z.B. in einer herzförmigen Springform.

Wer mag, kann nach auch noch z.B. Mandeln oder Schokodrops in den Teig geben. Nach Belieben dekorieren oder z.B. mit Schokoguss verfeinern.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Waage**.

Rezeptgruppe: Dessert,Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Hella Camargo* wurde eingetragen von: Stefanie Klees / 2011-05-02 11:13:55

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1963

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1963&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>