Schokokuchen aus dem Thermomix

Zutaten für 1 Kuchen:

- 225 g Butter (weich)
- 220 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 70 g Backkakao
- 125 ml heißes Wasser
- 125 ml Milch
- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver

Für den Guss:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Sahne

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre den Kakao mit dem heißen Wasser an.
2. Gib Zucker, Butter, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf. Verrühre sie **30 Sekunden / Stufe 4**.
3. Gib die Eier dazu und rühre sie **20 Sekunden / Stufe 5** unter.
4. Gib die Milch und den Kakao dazu. Mixe alles **15 Sekunden / Stufe 5** cremig.
5. Rühre zum Schluss Mehl und Backpulver **15 Sekunden / Stufe 6** unter.
6. Fette eine 23 cm Gugelhupf-Form und streue sie mit Mehl aus. Fülle den Teig in die Backform und backe den Schokokuchen 50 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze. Lass ihn anschließend 15 Minuten auskühlen. Stürze ihn dann auf eine Tortenplatte und 1 Stunde komplett abkühlen.
7. Gib die Schokolade und Sahne in den sauberen Mixtopf. Schmelze sie **5 Minuten / 55 Grad / Stufe 0,5**. Gieße die Schokosahne über den Kuchen und lasse sie gut abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.