

Rezept

Schoko-Butterkuchen

Ein Rezept von Schoko-Butterkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

1 Pck. Schokoladenpuddingpulver	200 g Sahne
4 Eier	400 g Zucker
200 ml Öl	300 g Mehl
3 EL Kakaopulver	1 Pck. Backpulver
250 g Butter	300 g Mandelblättchen
Butter für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Blech einfetten. Puddingpulver und die Sahne glatt verrühren, Eier und 150 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen. Öl und das angerührte Puddingpulver unter Rühren dazugeben. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig auf das Blech geben. Im Backofen (unten) 12 – 15 Min. vorbacken.
2. Inzwischen die Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen. 250 g Zucker und die Mandelblättchen unter die Butter mischen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Butter-Mandel-Mischung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen im Backofen in weiteren 15 Min. fertig backen, bis die Mandelblättchen schön goldbraun und knusprig sind.