

Rezept

Schokokuchen mit Hellmann's Mayonnaise

Ein Rezept von Schokokuchen mit Hellmann's Mayonnaise, am 09.10.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 240 g Mehl (Type 405) | 75 g Backkakao |
| 1,25 TL Natron | 1/4 TL Backpulver |
| 3 Eier (Größe M) | 375 g Zucker |
| 230 g Hellmann's Mayonnaise | feine Erdbeermarmelade |
| 1 Handvoll Erdbeeren | Puderzucker zum Bestäuben |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen á 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober- / Unterhitze 200 °C / Umluft 180 °C). Kuchenform einfetten und leicht bemehlen.
2. Mehl, Kakao, Natron und Backpulver in einer Schüssel vermengen. In einer separaten Schüssel mit den Schneebesens eines Handrührgerätes Eier und Zucker schaumig schlagen. Hellmann's Mayonnaise dazugeben und bei niedriger Geschwindigkeit einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Mehlmischung unterheben und glattrühren.
3. Teig in die vorbereitete Kuchenform gießen und ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen oder bis er fertig gegart ist. Am besten mithilfe eines Zahnstochers gegen Ende des Backens testen.
4. Kuchen auf einem Rost ca. 10 Minuten abkühlen lassen, stürzen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren garnieren. Mit Erdbeermarmelade servieren.