Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schokoladen-Rührteig

Ein Rezept von Schokoladen-Rührteig, am 08.10.2026

Zutaten

260 g	Mehl	**75 g**	Kakaopulver
1,5 TL	Natron		Salz
175 g	weiche Butter	**100 g**	Zucker
225 g	brauner Zucker	**3**	Eier
1	Vanilleschote	**300 g**	Buttermilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Springformen (à 18 cm Ø; ergibt 4 Tortenböden) oder 24 normale + 12 Mini-Muffins | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten abwiegen. Das Mehl mit Kakao, Natron und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter und die beiden Zuckersorten mit den Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in der zweiten Schüssel schaumig rühren.

2. Die Eier einzeln unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem scharfen Messer herauskratzen und unter den Teig rühren.

3. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch in fünf Schritten unterrühren. Der Teig sollte glatt gerührt sein, darf aber nicht zu lange bearbeitet werden, sonst wird er zäh.

4. Nach Belieben den Teig in zwei eingefettete Springformen füllen, bei 175° (Umluft) ca. 35 Min. backen und für Tortenböden jeweils horizontal halbieren. Oder den Teig in die gefetteten Mulden von zwei 12er-Muffinblechen sowie 12 Mini-Muffinsförmchen füllen und bei 175° (Umluft) ca. 25 Min. backen. Alternativ den Teig wie im jeweiligen Rezept beschrieben backen.