

Rezept für Schokoladenkuchen mit Vanillefüllung

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 50 g Kartoffelstärke
- 2 EL Kakao
- 2 TL Backpulver
- Sahne
- 100 g Butter (Raumtemperatur)
- 125 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 2 TL Vanillezucker



Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 ° C vorheizen
2. Montieren Sie den Assistenten mit der Kunststoffschüssel und den Schneebesens.
3. Ei und Zucker verquirlen, bis der Teig sehr luftig und leicht ist.
4. Kartoffelstärke, Kakao und Backpulver mischen und dem Teig zugeben. Glatt schlagen.
5. Legen Sie ein Backpapier auf ein Ofenblech und verteilen Sie den Teig auf dem Backpapier
6. 5 Minuten in den Ofen stellen.
7. Wenn der Kuchen fertig ist, bestreuen Sie ihn mit Zucker, fügen Sie ein Backpapier auf die Oberseite und schieben danach noch ein Backblech darüber. Drehen Sie den Kuchen auf das kalte Backblech. Entfernen Sie das Backpapier, auf dem der Kuchen gebacken wurde.
8. Montieren Sie den Assistenten mit der Kunststoffschüssel und den Einschlaufen-Rührer.
9. Zucker, Butter (Raumtemperatur), Eigelb und Puderzucker zu einer glatten Creme verquirlen.
10. Die Creme auf den kalten Kuchen streichen und von der langen Seite her rollen.



ANKARSRUM®

H O M E . M A D E .