

Isländischer Schokokuchen



Du brauchst:

- ♥ 100 g myChoco Lakritz Schokolade
- ♥ 300 g Mehl
- ♥ 200 g Zucker
- ♥ 200 ml Buttermilch
- ♥ 60 g weiche Butter
- ♥ 60 g Kakaopulver
- ♥ 60 ml heißer Kaffee
- ♥ 2 Eier
- ♥ 1 TL Natron
- ♥ 1 TL Backpulver
- ♥ 1 TL Zimt
- ♥ ½ TL Salz

So geht's:

1. Ofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine Kuchenform (z. B. eine 20 cm Springform) mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
2. Zucker und Eier in einer Rührschüssel cremig rühren, Butter hinzufügen und zu einer einheitlichen Masse verarbeiten.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakaopulver, Natron, Backpulver, Salz und Zimt vermengen und abwechselnd mit der Buttermilch in die Rührschüssel geben. Alles zu einer Masse verarbeiten.
4. Anschließend den Kaffee hinzufügen und unterrühren.
5. Die Schokolade hacken und ebenfalls hinzufügen.
6. Den Teig in die Form geben und den Kuchen ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
7. Den Kuchen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.
Der Kuchen bleibt ca. 3 Tage frisch.

Viel Spaß beim Genießen! ♥