



So schmeckt Brandenburg

## Grundrezept Schokoladenkuchen

### ZUTATEN

135g Eigelb  
200g Butter  
210g Mehl (gesiebt)  
180g Zucker  
1 Pck. Backpulver  
210g Milch  
60g Kakaopulver

### ZUBEREITUNG

Milch, Butter, Eier sollten Raumtemperatur haben. Mehl, Kakaopulver und Backpulver zusammen mischen und sieben. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit einer Küchenmaschine oder dem Handmixer ca. 1 Minuten gut mixen. Der Teig ist für jede Kuchenform geeignet.

Backen: bei 155-170 Grad für ca. 45-55 Min. je nach Ofen und je nach Form. Am besten mit einem Holzstäbchen den Kuchen prüfen (klebt kein Teig mehr am Stäbchen, ist der Kuchen fertig!)