Schokoladen - Vanille - Kuchen mein Yin & Yang Kuchen



Zutaten Teig

- 250 g weiche Butter
- 180 g feiner Zucker
- 1 Vanilleschote - Vanillemark
- 4 Eier (L)
- 260 g Mehl Type 550
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Milch
- 140 g dunkle Zartbitterschokolade 70%
- 2 EL Kakaopulver

Zubereitung

- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 200 g Butter, Zucker und Vanillemark mit einem Handrührgerät für 5 Minuten zu einer cremigen weißen Masse rühren.
- Eier nacheinander hinzufügen und luftig aufschlagen.
- Mehl, Backpulver mit Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
- Zartbitterschokolade grob hacken und mit 50 g Butter im Wasserband zum schmelzen bringen.
- Den Teig halbieren, unter die eine Hälfte die flüssige lauwarme Schokolade und den Kakao mit einem Schneebesen unterrühren.
- Kastenform mit Backpapier auskleiden und die Form nach rechts etwas schräg stellen/kippen.
- Auf der rechten schrägen Seite den dunklen Teig bis zur Hälfte in die Kastenform einfüllen, den hellen Teig auf der gegenüberliegenden Seite.
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten goldgelb backen. Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen!
- Nach dem Backen den Kuchen in der Form für 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form lösen, Backpapier entfernen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen.

Portionsgröße: 1 Kastenform 33 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©