

Schneller Schoko-Buttermilchkuchen – der Hit auf Kindergeburtstagen



Zubereitung: 10 min

Backzeit: 40 min

Zeit insgesamt: 50 min

Zutaten für eine kleine Form mit 20 x 23 cm:

Für den Teig:

170 g Butter, zimmerwarm

230 g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

2 Eier, zimmerwarm

1 TL Zimt

35 g Kakao

350 g Mehl

½ TL Natron

1 Prise Salz

350 ml Buttermilch, zimmerwarm

Für die Deko:

200 g Zartbitterkuvertüre

1 EL Palmin

bunte Zuckerstreusel

Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen

Sieb

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Backform mit Backpapier auskleiden.

In einer Rührschüssel die weiche Butter mit dem Zucker und der Vanille weißcremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Die trockenen Zutaten wie Zimt, Kakao, Mehl, Natron und Salz vermischen und hinzusieben. Zusammen mit der Buttermilch kurz und sorgfältig unterrühren.



Den Teig in die Backform einfüllen und bei mittlerer Schiene etwa 40 min backen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Glasur die Kuvertüre mit dem Palmin über einem Wasserbad langsam schmelzen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Mit bunten Zuckerstreuseln dekorieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥