

Pulverförmige Backmischung für die Herstellung eines vielseitigen Schokoladenrührkuchens mit einer herrlich weichen, saftigen Krume und schneidbarer Beschaffenheit. Lediglich die Zugabe von Ei, Wasser und Öl ist erforderlich.

Grundrezept

American Chocolate Creme Cake-Backmischung	1000 g
Ei	360 g
Pflanzliches Öl	300 g
Wasser	220 g

Zubereitung

- Die Backmischung zusammen mit den Eiern in eine Rührschüssel geben und 1 Minute auf niedrigster Schaltstufe sowie 3 Minuten auf Stufe 2 verrühren.
- Auf Stufe 1 zurückschalten und Wasser und Öl (oder zerlassene Butter) zufügen. 1 Minute weiterrühren.
- Die Teigmasse vom Schüsselrand in die Mitte schaben und nochmals 3 Minuten auf Stufe 1 durchschlagen.
- Nach Belieben weitere Zutaten unter den Teig rühren.
- Bei 180°C backen. Kastenkuchen: 50 Minuten, Blechkuchen: 40 Minuten.

Rezeptvariationen

- **Rührkuchen mit belgischer Schokolade** - 375 g Schokoraschel unter den Teig rühren und 400 g Teig pro Kuchenform abwiegen.
- **Kranzkuchen mit Kirschen und Mandeln** - 900 g Teig in eine Kranzform gießen, mit kandierten Kirschen und Mandeln garnieren und 60 Minuten bei 185°C backen.
- **Blechkuchen mit Schokolade und Haselnüssen** - 200 g gehackte Haselnüsse unter den Teig ziehen. Den Kuchen vor dem Backen mit gehackten Nüssen bestreuen. Nach dem Abkühlen mit geschmolzener Schokolade bzw. Schokolaglasur dekorieren.



Rührkuchen mit belgischer Schokolade



Kranzkuchen mit Kirschen und Mandeln



Blechkuchen mit Schokolade und Haselnüssen