

Rezept

Schmetterling Kuchen



Zutaten für den Becherkuchen

Springform (20 cm ø)

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen

- 1 Becher Naturjoghurt (250 g)
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Kakao
- 1, 5 Becher Weizenmehl (davon ½ Becher Weizenvollkornmehl, wenn gewünscht)
- ½ Becher Sonnenblumenöl
- 4 Eier (Größe M)
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Glasur und Dekoration:

- 100 g dunkle Schokolade
- 2 TL Kokosfett
- Smarties, Streusel, frisches Obst, etc.

Etwas Butter zum Einfetten der Springform

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Backform einfetten
2. Joghurt, Zucker, Kakao, Sonnenblumenöl, Eier und Salz in eine Schüssel geben. Zum Schluss das Mehl und das Backpulver. Alles mit dem Mixer oder der Küchenmaschine verrühren.
3. Den Teig in die befettete Backform füllen, glattstreichen und den Kuchen bei Heißluft 40 Minuten backen.
4. Den Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
5. Die dunkle Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad erwärmen. Die Schokoladenglasur auf dem Kuchen verteilen.
6. Den Kuchen halbieren und auf beiden Hälften werden jeweils Ecken herausgeschnitten
7. Den Schmetterling Kuchen verzieren, solange die Schokoglasur noch weich ist. Je nach Lust und Laune können dafür Streusel, Smarties, frisches Obst, etc. verwendet werden.