Dandelins Schokokuchen

Dandelin ist eine richtige Naschkatze. Ihr auch? Backt zuhause zusammen mit den Eltern Dandelins Lieblingskuchen und trainiert dabei deutsche Wörter!

Helpeto

Auf der Verpackung von vielen Nahrungsmitteln kann man in den meisten europäischen Ländern auch eine Beschreibung der Zutaten auf Deutsch finden. Sucht sie und versucht die Zutaten zu entschlüsseln! Vielleicht könnt ihr sogar Produkte mit deutschen Namen im Supermarkt finden?

Zutaten

4 Eier (= 4 Eier)
150 g Zucker (= 150 g Zucker)
115 g Butter (= 115 g Butter)
45 g Schokolade (= 45 g Schokolade)
115 g Mehl (= 115 g Mehl)
1 Prise Salz (= 1 Prise Salz)
45 g süßen Kakao (= 45 g süßen Kakao)
1 kleiner Löffel Vanillearoma (= 1 kleiner Löffel Vanillearoma)
550 ml Milch (= 550 ml Milch)

Den Herd auf 160 Grad vorheizen. Eine Form (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier belegen.

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, gut verrühren und abkühlen lassen. Milch lauwarm erhitzen. Mehl, Salz und Kakao in eine Schüssel geben. Gut verrühren.

Eiweiß mit einem Mixer zu festem Schnee schlagen.

Zucker und Eigelb vermischen und mit dem Mixer rühren, bis die Mischung ungefähr das doppelte Volumen hat und eine leicht gelbe Farbe annimmt. Vanillearoma und Schoko-Butter-Mischung dazugeben und gut verrühren. Danach die Mehl-Salz-Kakao-Mischung dazugeben. Am Ende noch die Milch dazugeben. So lange mischen, bis eine glatte Masse ohne Klumpen entsteht. Vorsichtig den Schnee dazugeben und mit der Hand verrühren. Die Masse nun in die Kuchenform geben.

50-60 min backen lassen bzw. bis die Oberfläche schön knusprig erscheint. Wenn ihr die Kuchenform ein wenig schüttelt, soll die Masse noch ein bisschen wackeln.

Nach dem Backen abkühlen lassen und anschließend beliebig verzieren. Dandelin schmeckt der Kuchen am besten mit frischem Obst oder mit einem großen Glas Milch!

Guten Appetit!

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Tiu ĉi projekto estas financita per subteno de Eŭropa Unio. Pri enhavo de la publikaĵoj respondecas nur la aŭtoro. La publikaĵo ne respegulas la opiniojn de Eŭropa Komisiono kaj Eŭropa Komisiono ne povas esti respondeca pri ajna uzado de la informoj, kiuj aperas ĉi tie.