

**Fairer Schokokuchen**

**Vorbereitungen:**

* Kastenkuchenform ausfetten und bemehlen.
* **150 g Schokolade / Kuvertüre (Fairtrade) in kleine Stücke hacken (Thermomix)**

****

* **ca. 180 °C**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| 250 g | Butter **(regional)** | geschmeidig rühren |
| 175 g | Zucker | mischen, nach und nach einrühren |
| 1 Pckg. | Vanillezucker |
| 1 Prise | Salz |
| 4  | Eier **(regional)** | einzeln für je ca. 30 Sekunden einrühren |
| 300 g | Mehl **(regional)** | mischen, abwechselnd mit der Milch einrühren |
| 4 gestr. TL | Backpulver |
| 30 g  | Kakao **(Fairtrade)** |
| 75 ml | Milch **(regional)** | s. Zubereitung oberhalb |
| **150 g**  | **Schokolade (Fairtrade)** | **unterheben** |

**Den Schokokuchen in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen.**

* **Einschub Ofen: unteres Drittel**
* **Backzeit ca. 65 Minuten.**

* **Nach 10 Minuten kann man den Kuchen der Länge nach mit einem spitzen Messer einschneiden.**
* **10 Minuten nach Backzeitende *(Garprobe)* aus der Form lösen.**