



 VORBEREITUNG: 15 min. BACKZEIT: 45 min.

KÖSTLICHER SCHOKOLADENKUCHEN AUS VAMO UND OMNIA

SCHRITT 1: Schmelze anfangs die Butter und lasse darin die klein gehackte Schokolade zergehen.

SCHRITT 2: Schlage jetzt die Eier mit dem Zucker schaumig.

SCHRITT 3: Jetzt vermengst du die Eier-Zucker-Mischung und die Schokoladen-Butter-Mischung.

SCHRITT 4: Die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Salz und Kakaopulver) werden jetzt hinzugefügt.

SCHRITT 5: Fülle den Teig jetzt gleichmäßig in die Form. Hast du keine Silikonform für den Backofen, empfehle ich dir, ihn einzufetten, bevor du den Teig einfüllst.

SCHRITT 6: Den geschlossenen Camping-Backofen stellst du jetzt auf den Gaskocher. Backe deinen Schokoladenkuchen circa 5 Minuten auf höchster Temperatur und dann 45 Minuten auf kleinsten Stufe.

SCHRITT 7: Kurz vor Ende der Backzeit kannst du mit einem Holzstäbchen überprüfen, ob der Kuchen gar ist.

Guten Appetit!



ZUTATEN FÜR DEN SCHOKOLADENTEIG

120 g Butter
150 g Schokolade oder Kuvertüre
3 Eier
150 g Zucker
150 g Mehl
3 TL Backkakao
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

TIPP: Möchtest du deinen Schokoladenkuchen verfeinern, kannst du dem Teig vor dem Backen Nüsse, Rosinen oder frische Früchte, wie z.B. Himbeeren, hinzufügen.