

Schokoladenkuchen



Zutaten:

120g Butter * 2 Eier * 380g Zucker * 1 Vanillin-Zucker * 250g Joghurt *
evtl. 5 Essl. Wasser * 280g Mehl * 100g Kakao * ½ Pkt. Backpulver

Backofen:

Vorheizen 150°C , ca. 60 – 70 Min

Zubereitung:

Butter, Eier, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren. Joghurt einrühren. Mehl, Kakao, Backpulver mischen und portionsweise unter den Teig rühren.

Falls der Teig zu fest ist, 3-5 Essl Wasser dazu.

Kuchenform gut einfetten. Teig in eine Ring- oder Gugelhupfform füllen.

Bei 150°C auf mittlerer Schiene 60 – 70 Min backen. Vor dem Herausnehmen Stäbchenprobe durchführen.

Besonders lecker schmeckt der Schokoladenkuchen mit Schlagsahne.