



EINFACHER SCHOKOLADEN- KUCHEN

ZUTATEN

200 g Mehl
100 g Zucker
40 g Backkakao
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Wasser
1 EL Essig
120 g Öl

ZUBEREITUNG

Zuerst alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen.

Anschließend Wasser, Essig und Öl hinzugeben. Die nassen Zutaten mit dem Handrührgerät unter die trockenen rühren.

Teig in eine Kuchenform füllen und je nach Dicke etwa 25 bis 35 Minuten bei 175 °C backen.

Stäbchenprobe machen: Wenn kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, wenn man es in den Kuchen steckt, ist er fertig.

Den Kuchen beliebig mit Schokoladenglasur oder einfach mit Puderzucker dekorieren.

Tipp: Schmeckt auch sehr gut mit Kirschen oder Kokosraspeln im Teig.

