



Kakaokuchen

Zubereitung

Die Butter, den Zucker und die 3 Eier schaumig rühren. Anschließend den Kakao und das Natron dazugeben und vermengen.

Dann das Mehl hinzufügen und zum Schluß den Sauerrahm.

Die Backmasse in eine gefettete Form geben.

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Kuchen ca. 40 min backen.

Mit einer Stecknadelnadel kann man prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Wenn Teig an der Nadel kleben bleibt wenn man in den Kuchen sticht ist der Kuchen noch nicht fertig.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.

Zutaten

200 g Zucker

200 g Butter

200 g Mehl

200 g Sauerrahm

10 % Fett

50 g Kakaopulver

1 TL Natron

3 Stk. Eier