

Kabakuchen, Saftiger

Kategorien: Kuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Portionen

200	Gramm	Butter / Margarine
200	Gramm	Zucker
6		Ei(er)
1	Tasse	Eierlikör
1	Teel.	Rum
125	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Kakaopulver (Kaba)
200	Gramm	Nüsse
1	Teel.	Zimt

FÜR DEN GUSS

200	Gramm	Kuvertüre, zartbitter
120	Gramm	Butter/ Margarine

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier dazu und zu einer cremigen Schaummasse aufschlagen. Eierlikör und Rum unterrühren. Gesiebtes Mehl mit Backpulver, Kaba, Nüssen und Zimt vermengen und unterheben. In eine Form (Springform) geben und bei 175°C 50- 60 Min. backen. Glasur: Kuvertüre und Butter getrennt im Wasserbad (35°) auflösen. Beides lauwarm zusammen gießen und gut verrühren. Den ausgekühlten Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

8.8.02 TanjaH CK