

Cola - Kuchen

Kategorien: Kuchen

Zutaten für: 1 Personen

FÜR DEN ALL-IN-TEIG

150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
2	Essl.	Kakaopulver
75	ml	Coca-Cola
75	ml	Buttermilch
2		Eier
1/2	Flasche	Butter- Vanille-Aroma

FÜR DEN GUSS

50	Gramm	Butter
1 1/2	Essl.	Kakaopulver
100	ml	Cola
400	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Pecannuskerne

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 40 Minuten

Für den All-in-Teig alle Zutaten in 2 Min. zu einem glatten Teig rühren. Einen Backrand (20 x 20 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, den Teig hineingeben und glattstreichen.

Bei E-Herd: 175 Grad (Umluft: 160 Grad) 25-30 Min. backen. Backrand und Papier entfernen, Kuchen auf einen Kuchengitter legen, sofort den Guss bereiten.

Für den Guss Butter, Cola und Kakao zum Kochen bringen, kurz einkochen lassen, den Topf von der Kochstelle nehmen. Puderzucker unterrühren. Den heißen Guss auf den noch warmen Kuchen geben und mit den gehackten Nüssen bestreuen.