

Kakao - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

		Kuchen mit Schokoglasur
		Zutaten:
		(für 18-20 Stück)
250	Gramm	Butter oder Margarine
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Eier
375	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Backpulver
1/8	Ltr.	Milch; ca.
100	Gramm	Kakao
		Butter oder Margarine zum Ausfetten
1	Essl.	Semmelbröseln
100	Gramm	Marillenmarmelade

FÜR DIE SCHOKOGLASUR

1		Eiweiß
50	Gramm	Staubzucker
50	Gramm	Schokolade

Anleitung:

Butter (oder Margarine) mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln nacheinander einrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und in die Schaummasse einrühren. Dabei die Milch nach Bedarf langsam zugießen. Den Kakao einrühren. Eine geeignete Backform mit Butter oder Margarine ausfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Masse in der Form gleichmäßig verteilen. Ein paar Butter- oder Margarineflöckchen oben drauf.

Im vorgeheiztem Backrohr bei 200°C (Gas Stufe 3) ca. 30 Minuten backen (Nadelprobe - siehe Küchenlexikon. Die Backzeit ist abhängig von der Flüssigkeitsmenge im Backgut). Kuchen abkühlen lassen und quer durchschneiden.

Marmelade erwärmen, auf die Schneidfläche auftragen und die Stücke wieder zusammenfügen.

Schokoglasur: Das Eiweiß mit dem Staubzucker kräftig verrühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren. Über den Kuchen gießen und verstreichen.

Den Kakaokuchen abkühlen lassen und servieren.