

# Mississippi - Mud Cake

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Keine Angabe

|     |       |                       |
|-----|-------|-----------------------|
| 225 |       | Zimmerwarme Margarine |
| 400 | Gramm | Zucker                |
| 4   |       | Eier                  |
| 220 | Gramm | Mehl                  |
| 2   | Essl. | Kakao                 |
| 1/2 | Pack. | Backpulver            |
| 125 | ml    | Milch, evtl. mehr     |
| 100 | Gramm | Kokosraspel           |
| 150 | Gramm | Walnüsse              |

## *BELAG*

---

|     |       |                  |
|-----|-------|------------------|
| 150 | Gramm | Dunkle Kuvertüre |
| 2   | Essl. | Kokosraspel      |

## Anleitung:

Die Margarine mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und portionsweise unter die Margarine-Mischung sieben und unterrühren. Zwischendurch die Milch dazugeben. Danach die Walnüsse grob hacken und zusammen mit den Kokosraspeln unter den Teig ziehen.

Eine gefettete Auflaufform (22 x 30 cm; am besten beschichtet) mit dem Teig füllen, glatt streichen. Den Kuchen bei 160 - 170° Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Wenn Sie eine andere Form benutzen, in der der Kuchen höher geschichtet ist, die Backzeit evtl. erhöhen. Mit dem Stricknadeltest können Sie prüfen, ob der Kuchen schon gar ist. In die Mitte des Kuchens die Stricknadel stechen und wieder heraus ziehen, wenn Teig kleben bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Danach im Wasserbad die Kuvertüre auflösen und über den Kuchen gießen, mit einem Backpinsel glatt streichen. Sofort anschließend die restlichen Kokosraspel darüber streuen. Fest werden lassen. Wer es kalorienärmer mag: Statt Kuvertüre nur mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt Sahne, die mit einem EL Rum geschlagen wird.

Tipp: Kuchenreste lassen sich sehr gut einfrieren.