Kakaokuchen



Schmackhafter Kakaokuchen

Der Sonntag steht wieder bevor, also das lange Frühstück mit einer Kanne Kaffee. Und dazu benötige ich natürlich noch einen Kuchen. Diesmal habe ich einen Kakaokuchen aus einem normalen Rührkuchenteig, in den ich einfach noch Kakaopulver gegeben habe, zubereitet. Verfeinert mit etwas Bittermandelaroma und kräftig Weinbrand.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Kakaopulver
- Bittermandelaroma
- 6 cl Weinbrand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät auf hoher Stufe einige Minuten gut verrühren. In die Backform geben, mit dem Backlöffel verstreichen und auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte geben und abkühlen lassen.