

Großmutter's Schokokuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 12 Portionen

150	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Tüte	Vanillezucker
3		Ei
75	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
125	Gramm	Kakaopulver
150	ml	Milch
300	Gramm	Mehl
1/2	Tüte	Backpulver
1	Prise	Salz
		Puderzucker, zum Bestäuben

Anleitung:

Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, danach Haselnüsse, Schokopulver, Milch, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und gut verrühren. Teig in eine gut gefettete Gugelhupf Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten 14.01.02 Sofi