

# Coke Cake

Der Coke Cake hat amerikanischen Stil und ist deshalb auch sehr süß und mächtig. Ein Rezept für Menschen, die dass dann auch wirklich gerne so mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

### Für die Form

Nach Belieben	Fett
Nach Belieben	Brösel

### Für den Teig

0.5 Tassen	Öl
1 Tasse	Cola
0.5 Tassen	<a href="#">Butter</a> (weich)
1.5 Tassen	<a href="#">Zucker</a>
2 Tassen	Mehl
0.5 Tassen	Buttermilch
2 Stk.	<a href="#">Eier</a> (Größe L)
1 TL	Vanilleextrakt
0.75 Tassen	Kakao (echten)
1 TL	Backpulver

### Für die Creme

0.5 Tassen	<a href="#">Butter</a> (weich)
0.5 Tassen	Kakao
0.25 Tassen	Cola

1 TL Vanilleextrakt
0.25 Tassen <a href="#">Schokoladensauce</a>

## Zubereitung

1. Für den **Coke Cake** eine Auflaufform (ca. 30x22cm) ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen anschließend auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß beträgt ca. 250ml.
2. Dann das Öl, die Cola, die Butter und den Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
3. Danach das Mehl unterrühren und nochmals aufkochen lassen.
4. Die Masse hinterher in eine Schüssel geben und leicht abkühlen lassen. Dann erst die Buttermilch und anschließend die Eier einzeln unterrühren. Nun das Vanilleextrakt, den Kakao und das Backpulver ebenfalls unterrühren.
5. Als nächstes den Teig in die Form geben und ca. 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Hinterher komplett auskühlen lassen.
6. Für die Creme, die Butter, mit dem Kakao, Schokoladensauce und dem Staubzucker verrühren. Dann die Cola den Vanilleextrakt hinzufügen und schön cremig rühren.
7. Letztendlich die Creme auf den Boden streichen und bis zum Servieren kühl stellen.

## Tipp

Wer den Coke Cake weniger mächtig mag, sollte nur die Hälfte der Creme Zubereitung.