

Coke Cake

Der Coke Cake hat amerikanischen Stil und ist deshalb auch sehr süß und mächtig. Ein Rezept für Menschen, die das 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 [Butter](#) (weich)

1.5 Tassen [Zucker](#)

2 Tassen Mehl

0.5 Tassen Buttermilch

2 Stk. [Eier](#) (Größe L)

1 TL Vanilleextrakt

0.75 Tassen Kakao (echten)

1 TL Backpulver

Für die Creme

0.5 Tassen [Butter](#) (weich)

0.5 Tassen Kakao

0.25 Tassen Cola

1 TL Vanilleextrakt

0.25 Tassen [Schokoladensauce](#)

Zubereitung

1. Für den **Coke Cake** eine Auflaufform (ca. 30x22cm) ausfetten und mit Bröseln ausspreuen. 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.