

# Kakaokuchen

Der Kakaokuchen ist ein einfaches Rezept aus Omas Küche. Der köstliche Gugelhupf schmeckt immer wieder.

**Verfasser:** Helmut58

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

250 g	Mehl griffig
250 g	Feinkristallzucker
120 g	Margarine
0.5 Packungen	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Becher	Milch
1 Schuss	<a href="#">Rum</a>
2 EL	Kakao
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Um einen einfachen Kakaokuchen zu zaubern, schlage zuerst die Eier auf und trenne Eiweiß und Eidotter. Das Eiweiß wird zu Eischnee geschlagen. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Als Nächstes vermische den Zucker, Vanillezucker, Eidotter und Margarine und rühre alles cremig. Gib dann die Milch, Kakao und Rum hinzu und vermische alles gründlich. Zum Schluss das Mehl hinzugeben, gut verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Der Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf-Form füllen. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Vom Ofen nehmen, auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und genießen.

## **Tipp**

Den Kakaokuchen mit Staubzucker bestäuben. Sollten Kinder mitessen den Rum weglassen.