

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	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 Becher	Milch
1 Schuss	Rum
2 EL	Kakao
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Die Eier aufschlagen Eiweiß und Eidotter trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Zucker, Vanillezucker, Eidotter und Margarine cremig rühren. Die Milch, Kakao Rum dazugeben und vermengen. Zuletzt das Mehl zugeben gut verrühren und den Schnee vorsichtig unterheben.
4. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf Form geben.

5. Den **Kakaokuchen** Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 60 Minuten backen.

Tipp

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