

Schokoladenkuchen



- 8 Eier**
360 g Zucker
4 Vanillezucker
12 Tropfen Rumaroma in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
- 80 g Kakaopulver** (z. B. Nesquik)
80 g Kakao
400 ml Sahne dazugeben und allesiterrühren.
- 320 g Mehl**
1 Pck. Backpulver Zum Schluss noch mit mischen und unter die Kakaomasse rühren.
- Eine Gugelhupfform/Springform/Kranzform ausfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig einfüllen.
Im vorgeheizten Backofen auf **180° ca. 80 Minuten** backen.
- 300 g Kuvertüre** in einem kleinen Topf schmelzen und auf den erkalteten Kuchen streichen...
... oder den Kuchen mit Puderzucker bestreuen ...
... oder 1 Pck. Puderzucker mit 1 Esslöffel Kakao und etwas heißem Wasser mischen und die Zuckerglasur auf dem Kuchen verstreichen.