

PASSWORT

LUPE

TEAM

LUPE
ERMITTELT

Rezept: Detektiv- Schokokuchen

Zubereitung:

1. Zuerst Eier, Zucker, Vanillezucker, Milch und Öl verrühren.
2. Dann nach und nach Mehl, Backpulver und Kakaopulver einrühren.
3. Anschließend alles ein paar Minuten verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Die Backform einfetten und etwas Mehl darin verteilen. Dann den Teig in die Backform füllen.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 45 Minuten backen.
6. Den Kuchen anschließend abkühlen lassen.
7. Für die Glasur Sahne und kleingehackte Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, auf dem Kuchen verstreichen und nach Belieben dekorieren.

Du brauchst für den Teig:

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Milch
- 200 ml Öl
(z. B. Sonnenblumenöl)
- 220 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
(ungesüßt)

Für die Glasur:

- 150 ml Sahne
- 200 g Zartbitterschokolade

