

SCHOKOLADENKUCHEN »KAAKA CHAOUKOULATA«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

Kuchen:

3 Eier
1 Pr. Salz
100 g Zucker
100 ml Milch
1 P. Vanillezucker
100 ml Öl

mit
schaumig rühren.

200 g Mehl
3 EL Kakao
½ P. Backpulver

zufügen und gut durchrühren.

mit

vermengen und löffelweise unter die Eiermasse rühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei **180°C auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten** backen.

(Stäbchenprobe machen!)

Aus dem Backofen herausnehmen und etwas abkühlen lassen

Schokoguss:

50 ml Milch
75 g Zucker
75 g Kakao
50 g Öl

mit

gut verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Mit einer Gabel in den Kuchen einstechen und den Schokoguss langsam darauf verteilen, bis er eingezogen ist.

