



Hermann - Schokokuchen

Zutaten:

- 1 Portion Hermann Teig
- 100 ml Rapsöl
- 400 g Mehl
- 50 g Zucker
- 2 EL Backkakao
- 150 ml Milch
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Butter/Margarine für die Form und
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten vorsichtig

miteinander verrühren – am besten
mit einem Holzlöffel oder auf
niedrigster Stufe mit dem Mixer. In
eine gefettete kleine
Kastenkuchenform (30 cm) geben
und ca. 55 - 60 Minuten bei 180
Grad backen (nach 45 Minuten
abdecken). Die Stäbchenprobe zeigt,
ob der Kuchen gar ist.

Den abgekühlten Kuchen
mit Puderzucker bestreuen.

