

Türkischer Schokoladenkuchen

Zutaten:

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 4 | Eier |
| 2 Gläser | Zucker |
| 1 Glas | Öl (Sonnenblumenöl, neutrales Öl) |
| 1 Glas | Milch |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 3 EL | Kakaopulver (bitter) |
| 1 Pck. | Backpulver |
| 2 Gläser | Mehl |

Zubereitung: Zeit ca. 10 min

Alle Zutaten außer dem Backpulver und Mehl verrühren.

Ein Glas von diesem Teig abnehmen und beiseite stellen (das wird später der Schokoguss).

Nun das Mehl und das Backpulver hinzugeben.

Fülle den Teig in eine hohe Form, gut geeignet sind viereckige Auflaufformen, kein Backblech, das ist zu groß!

Der Kuchen benötigt etwa 45 Minuten bei Gas Stufe 3. Danach den Kuchen aus dem Ofen holen und den Guss darübergießen. Der Kuchen sollte noch schön heiß sein.

Kleiner Tipp: Ich nehme statt 2 Gläser Zucker nur eines und dafür drei Päckchen vom Vanillezucker.