Royalkuchen

Royal Kek

3 Eier
1 ½ Gläser Zucker
1 ½ Gläser Mehl
1 Teeglas Öl
1 Teeglas Joghurt
½ Glas fein gehackte Walnüsse
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker
2 EL Kakao
Für die Soße:
1 Tafel Bitterschokolade (80 g)
4 EL Milch
2 EL Margarine

Zucker und Ei kremig schlagen (10 Minuten).
Zuerst die flüssigen Zutaten hinzugeben, ein wenig umrühren, danach die restlichen Zutaten hinzugeben und gut umrühren bis eine geschmeidige Masse ensteht.
In eine eingeölte Backform einfüllen und bei 180 Grad 40 Minuten im Backofen backen.
Aus dem Backofen nehmen 10 Minuten abkühlen lassen und dann wenden.
Während der Kuchen abkühlt in eine hitzebeständige Form Schokolade, Milch und Margarine geben und diese in eine größeren Topf/Pfanne mit kochendem Wasser hineinsetzen.
Die geschmolzene Margarine und Schokolade umrühren vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen.
Über den Kuchen diese Soße lauwarm übergießen ein wenig aushärten lassen und danach servieren.

Tipp: Die Zubereitung der Soßen auf diese Art und Weise nennt man Bain-Marie.