



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kakaokuchen

Kakaolu Kek



3 Eier
1 Glas + 1 Espressotasse Zucker
1 Glas Joghurt
 $\frac{3}{4}$ Glas Öl
2-3 EL Kakao
2 Gläser Mehl
1 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker

- # Zucker und Ei milchigweiß schlagen.
- # Joghurt und Öl hinzugeben und verrühren.
- # Mehl, Vanillezucker und Backpulver hinzufügen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- # Danach 2-3 Eßlöffel Kakao einfüllen und homogen verteilen.
- # In eine eingölte und eingemehlte Kuchenform füllen.
- # Im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Servierteller wenden und servieren.

Tipp: Das Kakaopulver sollte genauso wie das Mehl gesiebt werden bevor es dem Teig zugefügt wird.