

INSTANT-KAKAO-KUCHEN

www.mobyforty.com



So geht's:

3 Eier

1 Becher Zucker

1/2 Becher neutrales Pflanzenöl

Diese Zutaten rührst du nun mit einem Handmixer zusammen.

1 Becher geriebene Nüsse

1 Becher Instant-Kakao-Pulver (ich verwende immer eines, das mit B beginnt und mit -enco aufhört)

1 Becher Rahm (das ist auch der Becher fürs Abmessen)

1 Becher Mehl

1Pack. Backpulver

Diese Zutaten gibst du in die Schüssel dazu und verrührst die Zutaten gut. Derweil heizt du das Backrohr auf 180°C vor, befettest eine Guglhupfform oder eine Form deiner Wahl und gießt die Kuchenmasse in die Form. Jetzt muss der Kuchen nur mehr ca. 55 Minuten backen.

www.mobyforty.com

