

selbstständige Beraterin
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Gewürzkuchen

300 g brauner Zucker
1/2 TL Black & White
15 g Winter Kuss
30 g Backkakao
480 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
135 g Öl
400 g Milch

200 g Zartbitterschokolade
20 g Öl





Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Braunen Zucker pulverisieren.

Black & White, Winter Kuss, Backkakao, Mehl und Backpulver verrühren.

Eier, Öl und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Masse auf ein Blech geben und ca. 25 Minuten backen.

Schokolade schmelzen, Öl hinzufügen und auf den abgekühlten Kuchen geben.

