

Schokoladenkuchen Karin

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 200 Gramm Butter oder Margarine
- 3 Esslöffel Kakao
- 3 1/2 Tassen Mehl
- 2 Tassen Milch
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Backpulver

für den Belag:

- 100 Gramm Butter
- 200 Gramm Puderzucker
- 130 Gramm Kokosflocken
- 2 Esslöffel Kakao
- 7 Esslöffel Kaffee
(der Kaffee versteht sich als fertiges Getränk, also als Flüssigkeit)

Eier, Zucker und Fett schaumig schlagen und mit den anderen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen auf einem Backblech ca. 30 Minuten bei 170°C backen.

Auf den noch heißen Kuchen den aus den übrigen Zutaten gemischten Belag streichen und abkühlen lassen.



Gefunden auf der Hausfrauenseite....