SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Ölkuchen mit Kakaopulver

Zutaten für den Öl-Kuchen:

4 Esslöffel Blömboom Pure Cocoa

1 Tasse(n) Puderzucker

4 Stück(e) Eier

1.5 Tasse(n) Weizenmehl

1 Pack Backpulver

1 Tasse(n) neutrales Öl (Sonnenblume Raps)

1 Tasse(n) Wasser

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 8 Personen

Zubereitung des Öl-Kuchens:

1.**Eier und Zucker aufschlagen:**

Eier und Staubzucker in einer großen Schüssel mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine mehrere Minuten schaumig schlagen.

2.**Öl und Wasser einrühren:**

Öl und Wasser langsam zur Eier-Zucker-Masse geben und gut verrühren, bis eine glatte Flüssigkeit entsteht.

3.**Trockene Zutaten untermischen:**

Mehl, Kakaopulver und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Nach und nach in die flüssige Masse einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

4.**Backen:**

Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf- oder Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 45–50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen.

5.**Abkühlen lassen & servieren:**

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und je nach Wunsch mit Staubzucker bestäuben oder mit Schokoglasur überziehen.