

## Schokoladenkuchen

- 100 g Butter unter niedriger Temperatur langsam zerlassen
- 1/2 Vanilleschote\* ) Mark auskratzen und  
2 Eier ) mit dem Handrührgerät 3-4 Min. lang verquirlen  
175g brauner Zucker\* ) bis eine leichte, luftige und gelbe Masse entstanden ist.
- 100 g Mehl ) sieben und vorsichtig  
40 g Kakaopulver\* ) unter die Masse heben

Nun die zerlassene Butter unterziehen bis eine glatte und dickflüssige Schokoladenmischung entstanden ist.

Teig in die vorbereitete Backform füllen und 15 – 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und so lange auskühlen lassen, bis die Mitte etwas fest geworden ist.

Mit Schlagsahne und nach Belieben mit Kakaopulver bestäubt servieren.

Backofen auf 180° vorheizen.

Eine runde Backform (20 cm) mit herausnehmbarem Boden fetten und mit Backpapier auskleiden.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**