

Rezeptvorschlag April 2012

"Polnischer Schoko-Blitzkuchen"

Was daran polnisch ist, will sich mir nicht erschließen, aber er schmeckt toll nach Schoko, ist leicht zu machen und ist blitzartig fertig! Genau der richtige Kuchen für alle diejenigen, die es mit dem Backen nicht so haben...und er schmeckt mit jedem Tag besser!

Und so geht er: :

250g Margarine (ja, Margarine!)
1 große Tasse Mascobado Vollrohrzucker*
3 Esslöffel Kakaopulver (z.B. El Ceibo)*
½ Tafel bittere Schokolade*
1 große Tasse Wasser
4 Eier
1 Tüte Vanillezucker*
2 große Tassen Weizenmehl
1 Tüte Backpulver



*in unserem Weltladen erhältlich

Wenn vorrätig: gehackte Mandeln, Haselnüsse, Pinien- oder Pistazienkerne.

Margarine, Zucker, Kakao und die zerbrochene Schokolade mit dem Wasser in einem Topf aufkochen, und abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist.

Währenddessen den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Kastenform fetten und mit Mehl austreuen.

Die vier Eier und den Vanillezucker hinein rühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben. Jetzt nicht mehr lange rühren, damit das Backpulver nicht schon vor dem Backen anfängt zu arbeiten.

Die Masse in die Kastenform füllen, nach Bedarf mit Nüssen bestreuen und im Ofen ca 1h lang backen.

Zur Probe eine Rouladennadel oder Fonduegabel hineinstecken - es darf kein Teig mehr daran kleben.

Der Kuchen kann gleich auf den Tisch und schmeckt mit jedem Tag besser.

Was die Zutaten angeht, ist er geduldig. Es können also auch alte Schokohasen versenkt oder die Zuckermenge verändert oder die Gewürze weihnachtlich gestaltet werden. Einzig: Margarine, Kakao und Vollrohrzucker sind ein Muss.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!