

Kakao-Kuchen - Boci szelet

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	11 Esslöffel
Speiseöl / Öl	11 Esslöffel
Kakaopulver	2 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	15 Esslöffel
Backpulver	1 Teelöffel
Vollmilch	250 ml
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und auf ein Blech füllen.

Nun werden

250 g Quark

2 EL Gries

5 EL Zucker

1 Ei

1 x Vanillezucker

ebenfalls gründlich verrührt und dann löffelweise auf den vorigen Teig geworfen.

Im vorgeheizten Ofen bei 120° C etwa 40 Minuten backen.

Die liebe Elizabeth, unsere Wirtin in Ungarn, hat uns diesen Kuchen schon unzählige Male gebacken. Nach einigem Bitten diktierte sie mir diese Backidee aus ihren Aufzeichnungen.

Bin eigentlich kein ausgesprochener Kuchenfan, doch dabei habe ich stets gerne zugelangt.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1739-Kakao-Kuchen-Boci-szelet.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at