

Löffelkuchen

Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	12 EL (Esstlöffel)
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Kakaopulver	3 EL (Esstlöffel)
Schattenmorellen	Pkg.
Sahnesteif	1 Pkg.
Schokoladenraspeln / Schokoraseln / Schokoladespäne / Schokospäne	Etwas
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	10 EL (Esstlöffel)
Weizenmehl (glatt)	12 EL (Esstlöffel)
Vollmilch	Etwas
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Pkg.

Zubereitung:

Eier mit Öl, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Kakao und 1 Tasse Milch zugeben. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) füllen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen, dann bei 180 Grad 40 Min. backen.

Den erkalteten Kuchen mit der Milch (12 EL) beträufeln und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, den Kuchen damit bestreichen und mit Schokostreuseln bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-36-Loeffelkuchen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at