

Überraschungskuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Butter, 200 gr Zucker, 4 Eier, 250 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 1 Esslöffel Rum, 4 Esslöffel Milch, 1 Esslöffel Kakao, 60 gr gehackte Haselnüsse oder Mandel, 1-2 Teelöffel Zimt, 1 Esslöffel Rum.

Die Vorbereitungen:

Ein Kastenform (25x10cm) einfetten.

Die Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier gut verrühren, danach das Mehl mit dem Backpulver und 1 Esslöffel Rum und 2 Esslöffel Milch dazu geben. Den Teig in 3 Teile aufteilen. Ein Drittel des Teiges in eine beschichtete, gut gefettete und bemehlte Kastenform füllen. Das zweite Drittel mit einen Esselöffel Kakao und einem Esslöffel Milch mischen und auf den Grundteig in die Kastenform füllen. Den dritten Teil des Teiges mit den Haselnüssen, dem Zimt und einem Esslöffel Milch vermischen und als letzte Schicht in die Form geben. Den Kuchen auf der Zweiten Schiene von unten 50-60min bei 180°C backen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt mit einer Zuckerglasur besonders lecker. Haben Sie es eilig, können Sie auch nur den Grundteig backen.