

Schoko-Schmand-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Becher Schmand, 1 Becher Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Becher gem. Haselnüsse, 1 Becher Mehl, 1 Becher Kakao, 1 Päckchen Backpulver, 1 Becher Öl, 1 Packung Schokoglasur.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° vorheizen.

Die Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker mit dem Rührgerät etwas schaumig schlagen. Dann nach und nach die anderen Zutaten (außer der Schokoglasur) daruntermischen.

In eine eingefettete und mit Paniermehl bestreute Kastenform geben.

Bei 175° ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoladenglasur bestreichen.

Für eine Springform, ca. 26 cm., doppeltes Rezept nehmen.