

# Kakao-Kuchen



Leckerer Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich mit Kakao verfeinere.

Dazu bekommt der Kuchen noch eine schöne Schokoladenglasur.

*Mein Rat:* Die Menge der Glasur erlaubt es, den Kuchen mehrfach mit der Glasur zu bestreichen und ihm eine dickere Glasur zu geben. Einfach die Glasur einmal auftragen, einige Minuten warten, bis sie erkaltet ist, und dann den Vorgang einfach wiederholen.

## **Zutaten:**

*Für den Rührkuchen:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 3 EL Kakao

*Für die Glasur:*

- 50 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren. Kakao dazugeben und mit verrühren.

Kasten-Backform einfetten. Teig hineingeben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Kuchen abkühlen lassen. Aus der Backform stürzen und auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schale geben. Butter dazugeben. Im Wasserbad schmelzen. Kuchen mit der Glasur – eventuell mehrfach – mit dem Backpinsel einpinseln. Erkalten lassen.