

ZUTATEN

270g Mehl
110g Backkakao
1TL Salz
3TL Backpulver
320g Zucker
3 Eier
220ml Sonnenblumenöl
180ml heißes Wasser
4TL Espressopulver
130ml Whiskey
Puderzucker

SCHOKOLADEN WHISKEY KUCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, in eine gefettete und bemehlte Kuchenform (z.B. eine Gugelhupfform) gießen und für ca. 60 Minuten backen. Dabei regelmäßig die Stäbchenprobe machen: Einen Holzstab (z.B. einen Schaschlikspieß) in den Kuchen stechen, heraus ziehen und den Kuchen aus dem Ofen nehmen, sofern kein Teig mehr am Stäbchen klebt

3. Kuchen vollständig auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: 1 KUCHEN
DAUER: 1 STUNDE 10 MINUTEN



NOTIZEN