

# Schokoladiger Tassenkuchen

Altersempfehlung: Hier backt die ganze Familie  
Zeit: ca. 30 min + ca. 60 min Backzeit

Schritt für Schritt Anleitung:



1.



Zutaten:

- 5 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Tassen Mehl
- ½ Tasse Backkakao
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 1 Glas Kirschen
- Etwas Puderzucker

2.



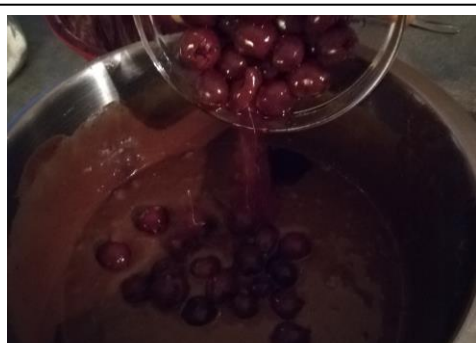
Alle Zutaten außer Kirschen und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren.

3.



Backform einfetten

4.



Nun die Kirschen unter den Teig heben, alles in die Backform geben (ich habe einen Gugelhupf genommen) und ca. 60 min bei 170 °C im Backofen backen. Wer eine flachere Form oder ein Blech benutzt, beträgt die Backzeit weniger. Da bitte die Stäbchenprobe durchführen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Wer mag kann auch eine Schoko- oder Zitronenglasur verwenden.