

Schokoladenkuchen

Zutaten:

500 g	Dinkelvollkornmehl
250 g	Butter, weich
125 g	Zucker
4	Eier
250 ml	Mineralwasser
1 Tl	Backpulver
1 Prise	Salz
30 g	Backkakao

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und einen glatten Rührteig herstellen.

In eine gefettete, bemehlte Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 175°C 50 Minuten backen.

Kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen.

Wer mag, kann den Kuchen mit Kuvertüre und Streusel dekorieren.

