

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Saftiger Schokoladenkuchen

für eine 26 Ø Form

190 g Zucker - 3 Eier - 150g Mehl - 80g Kaka - 20g Back-Kakao - 25ml Öl, 60g Nüsse - 250g Quark - 1 Paket Backpulver - 100g Kuvertüre - etwas Deko

Zucker und die Eier schaumig schlagen.

Anschließend das Mehl, Backpulver, die beiden Kakao, das Öl und den Quark unterrühren.

Nüsse unterheben.

Die Form gut ausfetten und mit Semmelbrösel austreuen, damit der Kuchen nicht an der Form festklebt und sich leicht auslösen lässt.

Bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen und anschließend mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen und etwas dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Backzeit: ca. 35 Min

Backofen: 180 Grad / Umluft

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!