

# Schokoladenkuchen

## Zutaten:

250g	Margarine
250g	Zucker
3	Eier
300g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
65g	Kakao
125ml	Milch
125ml	Wasser

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Zucker und Margarine mit dem Mixer verrühren, bis es cremig ist.
3. Die Eier zufügen. Alles verrühren.
4. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen. Die Mischung mit der Milch unter den Teig rühren.
5. 125ml Wasser aufkochen. **Vorsicht!** Das heiße Wasser in die Schüssel geben und vorsichtig verrühren.
6. Eine Kuchenform einfetten.
7. Den Teig einfüllen und glatt streichen.
8. Im Ofen ca. 40 – 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten eine Garprobe mit einem Holzstäbchen machen.
9. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Abkühlen lassen.