

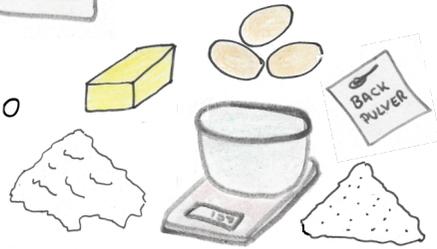
Zubereitung

160 Grad

1. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.



2. Alle Zutaten bis auf den Kakao und das Wasser abwiegen und in eine Schüssel geben.



3. Ungefähr eine halbe Tasse Wasser dazugeben und alles verrühren.



4. Form einfetten.



5. Die Hälfte des Teigs in die Form geben.



6. Zur anderen Hälfte den Kakao und das restliche Wasser geben und verrühren.



7. Dunklen Teig in die Form geben und vorsichtig etwas verrühren.



8. Den Kuchen eine Stunde backen und anschließend aus dem Ofen nehmen.

