

Zubereitung

160 Grad

1. Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.



2. Alle Zutaten bis auf den Kakao abwägen und in eine Schüssel geben.



3. Teig verrühren.



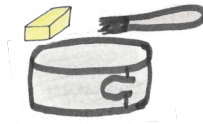
4. Die Hälfte des Teigs in die zweite Schüssel geben.



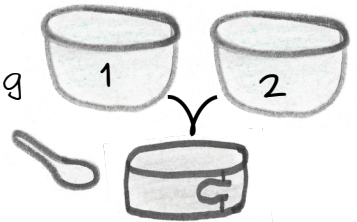
5. Kakao in die 2. Schüssel geben und verrühren.



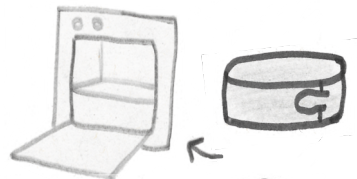
6. Form einfetten.



7. Abwechselnd 2 bis 3 EL hellen Teig und 2 bis 3 EL dunklen Teig in die Mitte der Form geben.



8. Ist der ganze Teig in der Form, Kuchen in den Ofen schieben.



9. Den Kuchen 50 bis 60 Minuten backen.

