

Nutellakuchen

Zutaten:

- 1/2 Tasse Mehl
- 1/2 Tasse Backkakao
- 1/2 Tasse Zucker
- 1 Tasse Sprudelwasser
- 1 Tasse Pflanzenöl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Glas Nutella oder eine andere Schokocreme (450g)



Zubereitung:

1. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. 225 g Nutella und alle weiteren Zutaten in eine Schüssel geben.
3. Mit einem Handrührgerät cremig rühren.
4. Springform einfetten und Teig einfüllen.
5. Bei 160 Grad Umluft, Nutellakuchen ca. 1 Stunde backen.
Info: Stäbchenprobe nach 50 Minuten
6. 225 g Nutella im Wasserbad erwärmen.
7. Warme Nutella auf dem Kuchen als Glasur verteilen.

Rezeptinfos:

- Menge: Variiert durch die Tassengrößen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1 Stunde, 15 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

