

# Türkischer Schokoladenkuchen

einfach und schnell

## Zutaten für 1 Portion:

4 Ei(er)  
2 Gläser Zucker  
1 Glas Milch  
1 Glas Sonnenblumenöl oder anderes neutrales Öl  
1 Pck. Vanillezucker  
3 EL Backkakao  
1 Pck. Backpulver  
2 Gläser Mehl



© Stadt Lehrte

**Verfasser:** Iphigenie4

## Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Backpulver und dem Mehl verrühren. Ein Glas von diesem Teig abnehmen und beiseite stellen, denn das wird später der "Schokoguss".

Nun das Mehl und das Backpulver hinzugeben.. Den Teig in eine hohe Form füllen. Gut geeignet sind viereckige Auflaufformen, kein Backblech, denn das ist zu groß.

Der Kuchen benötigt etwa 45 Minuten bei Gas Stufe 3. Danach den Kuchen aus dem Ofen holen und den Guss darüber gießen. Der Kuchen sollte noch schön heiß sein.

Kleiner Tipp: Ich nehme statt 2 Gläsern Zucker nur eines und dafür drei Päckchen vom Vanillezucker - mir ist er sonst zu süß.

Da in türkischen Haushalten auf dem Lande oft nur begrenzte Lebensmittel vorhanden sind, hat dieser Kuchen auch nur sehr einfache Zutaten. Was dem Geschmack jedoch keinen Abbruch tut.

Zum Abmessen ein 200-ml Glas verwenden.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe

Gefunden auf: <https://www.chefkoch.de/rezepte/647321165995536/Tuerkischer-Schokoladenkuchen.html>