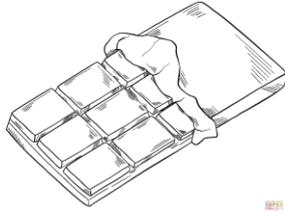


Unser schmackhaftes Schokokuchen-Rezept:

Fairer



- Kuchen



Was ist drin?

- 150 g Mehl
- 50 g ungesüßten Kakao (bekommst du bei der Anmeldung deines Kuchens im Lehrerzimmer bei Fr. Knecht und am Fairtrade-Kiosk)
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanille (Paste oder Zucker)
- ½ Pck. Backpulver
- 100 ml Mineralwasser
- 100 ml Pflanzenöl, z.B. Sonnenblume
- 2 Eier

Wie geht's?

- Kuchenform (20 cm) mit etwas Öl einfetten und mit Backkakao bestäuben
- Backofen vorheizen (170°C Ober/-Unterhitze)
- Eier, Zucker und Vanille sehr schaumig schlagen (ca. 5 Min)
- Öl und Wasser zur Zucker-Ei-Masse geben, verrühren
- Mehl, Kakao und Backpulver in einer Schüssel vermischen
- trockene Zutaten in den Teig sieben und kurz unterrühren
- Form befüllen, backen, mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist, ca. 35 Min Geduld haben
- mehr Geduld haben: abkühlen → schneiden (ca. 12 Scheiben) → am 26.10. spenden → genießen!