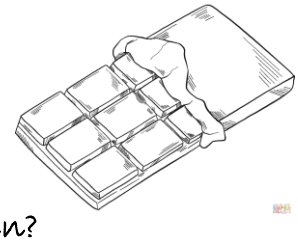
Unser schmackhaftes Schokokuchen-Rezept:

Fairer  - Kuchen

Was ist drin?

170 g	Mehl
50 g	Kakao **(bekommst du bei der Anmeldung deines Kuchens am Fairtrade-Kiosk oder bei Frau Knecht im Lehrerzimmer)**
100 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 lassen
  → schneiden (ca. 12 Scheiben) → am 12.11. spenden → genießen!