

## Schokoladenkuchen (Tassenkuchen)

### Zutaten:

2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Kaka-Pulver
1 Tasse	Sprudel
2 Tassen	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
5	Eier
1 Päckchen	Vanillinzucker
1 Päckchen	Backpulver

### Zubereitung:

Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen und die Backform gut einfetten.

Geben Sie zuerst alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und vermengen Sie diese. Danach Sonnenblumenöl, Sprudel und Eier hinzugeben und verrühren. Dann den Teig in die Backform füllen und bei 175°C (Umluft) 50 bis 60 Minuten backen.

### Variation mit Kirchen:

1 Glas Sauerkirschen

Die Kirschen abtropfen lassen und 5 bis 10 Minuten nach dem Beginn des Backvorgangs auf den angebackenen Teig geben und dann den Kuchen fertig backen lassen.

Guten Appetit!