



Ribisel Schokokuchen

Zutaten für den Ribisel-Schoko-Becher-Kuchen:

- 1 Becher Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Becher geriebene Haselnüsse
- ½ Becher Kakao schwarz, ungesüßt
- ½ Becher ÖL
- 1 Becher Sauerrahm
- ½ Becher Weizenmehl
- 1 Backpulver
- 1 ½ Becher Ribisel entstiel

Die Eier werden mit der Prise Salz und dem Zucker schaumig geschlagen. Nach und nach kommen die restlichen Zutaten hinzu. Das Mehl wird zuletzt vorsichtig mit dem Backpulver untergehoben. Nun bedeckt man den Boden einer ausgefetteten Springform mit den Ribiseln und gießt den Teig darüber.

Die Masse wird bei 180°C ungefähr 35 - 40 Minuten gebacken. Stäbchenprobe machen.

Wenn der Kuchen fertig ist, lässt man ihn etwas auskühlen und stürzt ihn dann auf ein Gitter, sodass die Ribiseln nun oben auf sind. Mit Staubzucker bestreuen und genießen!

Diese Ribisel-Schoko-Kuchen zeigt wieder mal ganz deutlich, dass lecker nicht gleich kompliziert sein muss.

1 Becher = 200 ml Fassungsvermögen

