

Kakao Zitronen Napfkuchen



Zutaten:

4 Eier
125 g Butter
250 g Zucker
500 g Mehl
1 Tasse Milch
1 Zitrone Saft und geriebene Schale
1 Päckchen Backpulver
2-3 Eßlöffel Kakao

Backzeit ca 60min bei 175C Grad.

Nach bewährter Art und Weise die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Die geschmolzene Butter unterrühren und langsam das Mehl, Kakao, Zitronenschale und das Backpulver unterheben. Zum Schluss die Tasse Milch und den Zitronensaft unterrühren.

Die Backform gut einfetten, da sich der Kuchen gut aus der Form lösen muss. Lustig aber hilfreich: die eingefettete Form in den Kühlschrank oder das Gefrierfach stellen während man den Teig zusammen röhrt.