



## Hermann - Schokokuchen

### Zutaten:

- 1 Portion Hermann Teig
- 100 ml Rapsöl
- 400 g Mehl
- 50 g Zucker
- 2 EL Backkakao
- 150 ml Milch
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Butter/Margarine für die Form und  
Puderzucker zum Bestreuen

---

### Zubereitung:

Alle Zutaten vorsichtig  
miteinander verrühren – am besten  
mit einem Holzlöffel oder auf  
niedrigster Stufe mit dem Mixer. In  
eine gefettete kleine  
Kastenkuchenform (30 cm) geben  
und ca. 55 - 60 Minuten bei 180  
Grad backen (nach 45 Minuten  
abdecken). Die Stäbchenprobe zeigt,  
ob der Kuchen gar ist.

Den abgekühlten Kuchen  
mit Puderzucker bestreuen.

