

# Rezept für einen köstlichen Schokokuchen (Tassenkuchen)

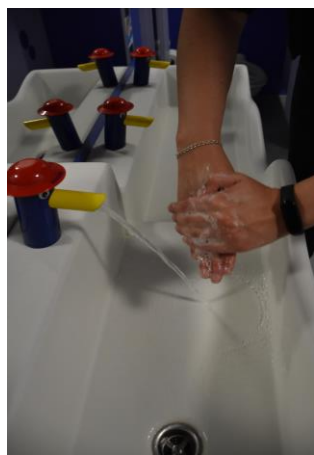
Du benötigst:



Jeweils 1 Glas oder 1 Tasse:  
Zucker oder Puderzucker, Backkakao,  
Mehl, geriebene Haselnüsse, Joghurt und Öl.  
Dann noch eine Packung Vanillezucker, eine  
halbe Packung Backpulver und 3 Eier

Rührschüssel, Teigschaber, Backform,  
Handrührgerät und ein Glas oder eine Tasse

## Schritt 1: Hände waschen



Wasche deine Hände gründlich mit Seife und spüle sie danach mit Wasser wieder ab

## Schritt 2: Backofen vorheizen



Heize den Backofen vor:

Umluft 180 Grad Celsius oder

Ober/Unterhitze 200 Grad Celsius

## Schritt 3:



Du benötigst zuerst den (Puder)Zucker, Vanillezucker und die 3 Eier.

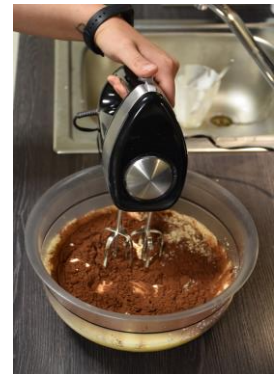
Fülle den (Puder)Zucker in deine Tasse oder Glas und gebe ihn dann in die Rührschüssel. Vanillezucker und Eier dazu – anschließend mit dem Handrührgerät alles verrühren:



## Schritt 4

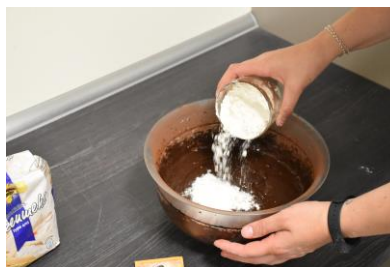
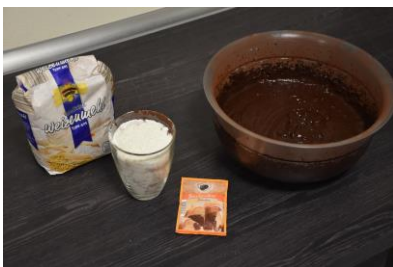


Nun benötigst du jeweils eine Tasse/Glas Öl, Backkakao, geriebene Haselnüsse und Joghurt. Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren



## Schritt 5

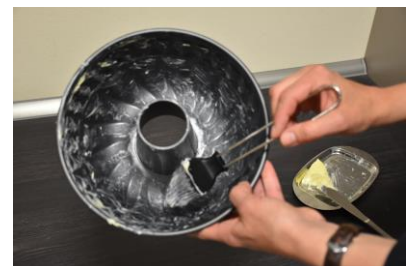
Hast du alles gut vermischt, kommt jetzt noch eine Tasse/Glas Mehl hinein und ein halbes Päckchen Backpulver. Vermische auch dann wieder alles mit dem Rührgerät



## Schritt 6

Nun schnapp dir einen Pinsel und etwas Butter und fette die Form damit ein.

So klebt der Kuchen nach dem Backen nicht in der Form fest.



## Schritt 7



Zum Schluss füllst du mit Hilfe des Teigschabers alles in die Backform hinein und stellst den Kuchen in den vorgeheizten Ofen.

Darin lässt du ihn ca. 45 Minuten backen.

## Schritt 8



Und jetzt- Lass es dir schmecken 😊

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und einen guten Appetit.

Deine Erzieherinnen