

Jürgens "Schoko-Kuchen"

Zutaten (Kuchen):

1. 300g Margarine (Zimmertemperatur)
2. 250g Zucker
3. 1 Beutel Vanillezucker
4. 6 Eier
5. 150g Milch-Schokostreusel (optional)
6. 300g Mehl
7. 50g Mondamin
8. 1 Beutel Backpulver
9. 2 gehäufte Esslöffel Kakao
10. 1 Tafel Ritter Sport Nougat (optional)



Zutaten (Guss):

11. 1 walnussgroßer Brocken Fett
12. 150g Puderzucker
13. 1 Esslöffel Kakao
14. Saft von 1 Zitrone

Herstellung (Kuchen):

1. - 3. mit Mixer verrühren und nacheinander 4. dazugeben. 5 – 8 Minuten rühren, bis Masse cremig aussieht. Anschließend 5. dazumischen.

6. - 9. vermischen und durch Sieb in die Masse unterrühren.

Form gut mit Margarine ausstreichen. Masse in Form geben. 10. in einzelne Stücke brechen und diese nochmals mit dem Messer halbieren. Stücke rundherum sekrecht in die Mitte der Masse geben. Mit einem Messer die Stücke soweit wie möglich nach unten drücken.

Bei ca. 180° 60 Minuten backen.

Herstellung (Guss):

Kuchen abkühlen lassen, dann 11. in Topf zergehen lassen und E-Herd abschalten.

12. und 13. mit einem Löffel durch ein Sieb in Fett einrühren und nach und nach 14. Hinzugeben. Masse gut durchrühren bis der Puderzucker nicht mehr zu sehen ist. Falls Masse zu dick, vorsichtig wenig Wasser hinzugeben. Mit einem Pinsel die Masse innen, oben und dann außen verstreichen.

