

Schoko-Buttermilchkuchen - der Hit aus der grünen Gruppe

Zubereitung: 10 min.

Backzeit: 40 min.

Zutaten für eine kleine Form mit 20 x23 cm

Für den Teig:

170g Butter (zimmerwarm)

230g Zucker

1 Prise gemahlene Vanille

2 Eier

1 TL Zimt

35g Kakao

350g Mehl

$\frac{1}{2}$ TL Natron

1 Prise Salz

350ml Buttermilch

Für die Deko:

200g Kuvertüre

1 EL Palmin

bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Den Backofen bei 170° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die weiche Butter mit dem Zucker und der Vanille weißcremig rühren. Die Eier einzeln nach und nach dazugeben und verrühren. Die trockenen Zutaten Zimt, Kakao, Mehl, Natron und Salz vermischen und dazugeben. Zusammen mit der Buttermilch sorgfältig unterrühren.

Für ca. 40 Minuten im Backofen backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und die geschmolzene Kuvertüre inklusive Palmin darüber geben und verteilen. Danach mit den bunten Streuseln bestreuen. Die Glasur trocknen lassen.

„Guten Appetit“ und viel Spaß wünschen euch

Sarah, Kerstin und Lukas