



Tipp



Dieser schokoladige Kuchen eignet sich übrigens auch bestens als Geburtstagskuchen.

# Caotina®

## Cake



Für 8 Personen



Zubereiten  
mehr als 60 Minuten

Du brauchst ...

- 180 g Butter, weich
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Dinkelmehl, hell
- 70 g Caotina Original Pulver
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Caotina Crème Chocolat<sup>(1)</sup>
- 100 g Caotina Crème Chocolat<sup>(2)</sup>
- 50 g Butter

So einfach geht's:

- ♥ Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver und dem Caotina Schokoladenpulver mischen und unter die Eimasse heben.
- ♥ Eine Cakeform mit Backpapier auslegen und  $\frac{2}{3}$  der Masse einfüllen. 2–3 EL Caotina Crème Chocolat<sup>(1)</sup> darauf verteilen und mit der restlichen Masse zudecken.
- ♥ Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40 Min. backen. Auskühlen lassen.
- ♥ Für die Glasur die Caotina Crème Chocolat<sup>(2)</sup> mit der Butter schmelzen, lauwarm auskühlen lassen und über den Cake giessen.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»  
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).