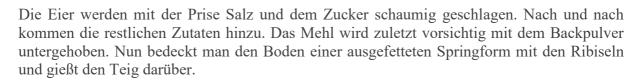


Ribisel Schokokuchen

Zutaten für den Ribisel-Schoko-Becher-Kuchen:

- 1 Becher Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Becher geriebene Haselnüsse
- ½ Becher Kakao schwarz, ungesüßt
- ½ Becher ÖL
- 1 Becher Sauerrahm
- ½ Becher Weizenmehl
- 1 Backpulver
- 1 ½ Becher Ribisel entstielt



Die Masse wird bei 180°C ungefähr 35 - 40 Minuten gebacken. Stäbchenprobe machen.

Wenn der Kuchen fertig ist, lässt man ihn etwas auskühlen und stürzt ihn dann auf ein Gitter, sodass die Ribiseln nun oben auf sind. Mit Staubzucker bestreuen und genießen!

Diese Ribisel-Schoko-Kuchen zeigt wieder mal ganz deutlich, dass lecker nicht gleich kompliziert sein muss.

1 Becher = 200 ml Fassungsvermögen



