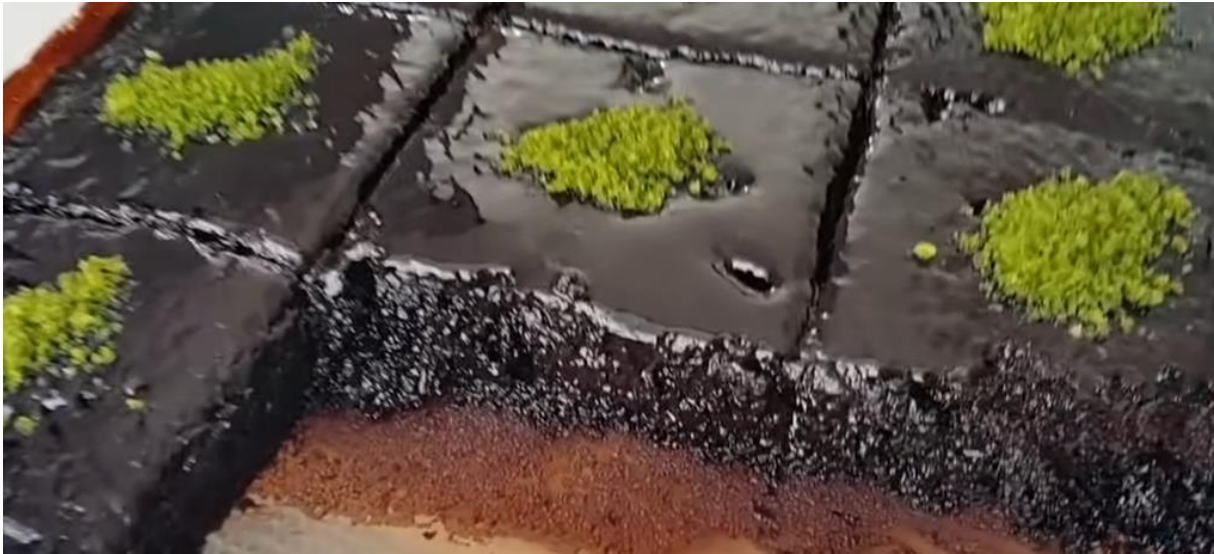


Schokokuchen Elif



4 Eier

1 Glas Zucker

Vanillezucker

1 Glas Milch

1 Glas Öl

4 Eßl. Kakao

Mit Schneebesen gut schlagen

1 Glas Mehl

Backpulver

Langsam unterheben

Bei 180 C ca. 20-25 min. backen in Glasform 25x40

Guss:

1 Tasse Milch

½ Tasse Öl

½ Tasse Zucker

3 Eßl. Kakao

Unter Rühren aufkochen

Kuchen noch warm schneiden und mit Zahnstocher löchern, dann Guss drüber gießen. Form etwas aufklopfen, damit der Guss in die Löcher sinkt. 1 Std. stehen lassen.