



Wir backen uns unsere eigenen Ersatzteile!

Schokoladiger Zylinderkopfdeckel - Ein Backtipp von Simone Rother.

Das Rezept:

250g Altöl (alternativ Margarine oder Butter)
250g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
3-4 Eier
500g Mehl
1 Pkt. Backpulver
1/8 l Milch
50g Backkakao
3 Eßl. Milch

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verrühren.

Anschließend das Mehl und das Backpulver löffelweise unterrühren.

Milch und Kakao dazugeben. Falls nötig nochmals ca. 3 Esslöffel Milch einrühren. Der Teig sollte locker und leicht sein.

Alufolie unten in den Deckel legen um die Löcher der Schrauben zu verschließen. Das Öleinfüll-Loch von außen mit Alufolie schließen. Einfetten nicht vergessen!



Text & Bilder:

Simone Rother

Das Ganze kommt dann bei 175-200° 50-60 Minuten mittig in den Ofen. Da der Deckelschief stehen würde, einfach ein Ausstecherle als Stütze drunter packen.



Wenn der Kuchen fertig ist 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend in Höhe der Form ...äääh des Ventildeckels gerade abschneiden. **Dann erst stürzen.**

Falls der "Einfüllstutzen" abbricht, kann man aus dem abgeschnittenen Teil mit einem kleinen Glas einen Kreis ausstechen und oben drauf setzen. Je nach dem wie dick das Abgeschnittene ist noch einen weiteren etwas kleineren draufsetzen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit übergießen. Fertig ist der Altölkuchen 😊

