

Schokoladenkuchen

der DIAKO-Bäckerin Martha Bartsch

150 g Margarine

300 g Zucker

6 Eier getrennt (Eiweiße zu steifem Schnee schlagen)

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

4 Esslöffel Kakao

1 Tasse kalten Kaffee

50 g gemahlene Nüsse – geht auch ohne

Alles mischen und am Schluss den Eischnee unterheben.

Backen in einer Kastenform bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 70 Minuten.

Nach Geschmack mit Schokoglasur überziehen.