

Skúfukakka – Isländischer Schokoladenkuchen

von Nadja Klein aus Münster

Zutaten für den Teig:

625 g Weizenmehl
800 g Zucker
125 g Kakaopulver zum Backen
10 g Natron
1 Päckchen Backpulver
10 g Salz
15 g Zimt
450 – 500 ml Butter- oder Sauermilch
225 g zerlassene Margarine
175 ml heißes Wasser
4 Eier

Zutaten für den Belag:

400 g Puderzucker
20 g Kakaopulver zum Backen
60 g zerlassene Margarine (oder Butter)
1 Fläschchen Vanillearoma
4 – 6 EL heißen Kaffee (wahlweise heißes Wasser)
Plus Kokosraspeln, weiße Schokoraspeln, Krokant, etc. zum Verzieren, ganz nach Geschmack

Zubereitung:

Für den Teig alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Buttermilch, Margarine, Wasser und Eier unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 25 Minuten backen.

Für den Guss Kakao und Puderzucker vermischen. Vanillearoma, Margarine und Kaffee dazugeben. Alles glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Masse auf den noch warmen Kuchen streichen. Als Deko den Kuchen ganz nach Geschmack mit weißen Schokoraspeln, Kokosraspeln oder Krokant bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!