

Kuchen mit Cacao von Margot

2 Gläser	Mehl
1 Glas	Zucker
1 Glas	Milch
1/3 Glas	Öl
3	Eier
150 Gramm	Konfitüre
1	Vanillezucker
1 KL	Zimt
1 KL	Natron
1 EL	Kako

Eier mit Zucker mixen

Nach 10 Minuten Mehl, Zimt, Natron, Kako und Vanille langsam zugeben, auch Milch dazu.

Öl und 2 Löffel Konfitüre zugeben.

Backen bei 170 Grad ungefähr 45 Minuten lang

Kalter Kuchen in zwei Stücke teilen

Mit Konfitüre oder Puddingcreme (siehe Rezept ,Bisuquit und Puddingcreme von Margot) füllen.