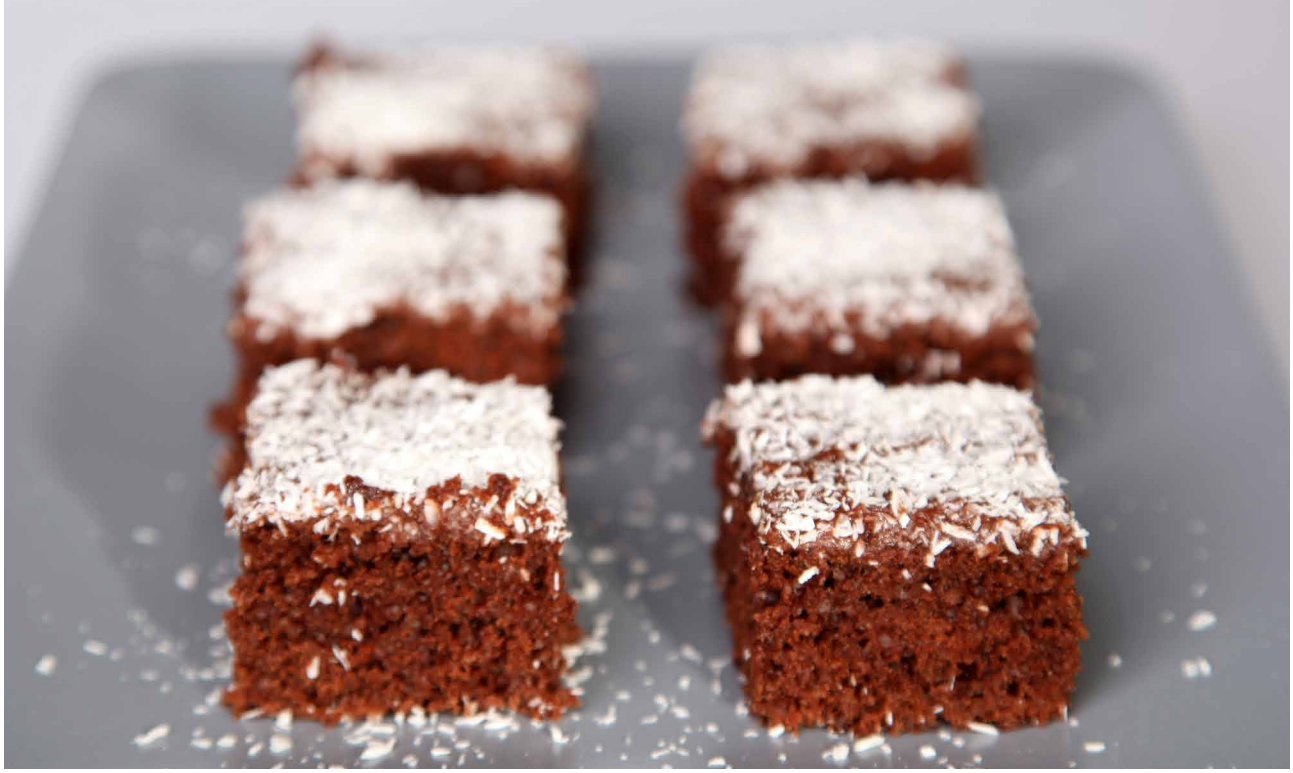


GUNNEBOS KÄRLEKSMUMS

Zutaten
(für 24 Stück)
Teig:
100 ml Albaöl (90 g)
300 g Roh-Rohrzucker
2 Eier
250 g Weizenmehl
3 gestrichene EL Kakaopulver
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 ml Vollmilch
Backpapier
Glasur:
2 EL Albaöl
2 EL Kakaopulver
1 EL Vanillezucker
150 g Puderzucker
ca. 3 EL heißer Kaffee
2 EL Kokosflocken zum Bestreuen

Zubereitung
Teig: Albaöl, Zucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen. Die Mehlmischung im Wechsel mit der Milch unter die Eiermasse rühren.
Eine flache Backform (etwa 30 cm x 40 cm groß) mit Backpapier auslegen und den Teig in die Backform füllen. Der Teig sollte ca. 3 cm hoch in der Backform stehen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober- und Unterhitze.
Kakao, Vanillezucker und Puderzucker vermischen. So viel Kaffee dazugeben, dass eine zähe, aber streichfähige Masse entsteht. Das Albaöl unterrühren.
Die Glasur mit einem breiten Pinsel dünn auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Kokosflocken bestreuen. Nach etwa einer Stunde ist die Glasur schnittfest. Den Kuchen in 24 Stücke schneiden.

Nährwertinformation für ein Stück:
176 kcal | 6 g Fett | 2 g Eiweiß | 28 g Kohlenhydrate | 21 mg Cholesterin

Albaöl®