

## Cola Kuchen

### Zutaten

250 g Butter  
3 Eier  
200 g Zucker  
400 g Mehl  
2 EL Kakao  
2 EL Backpulver  
150 ml Cola  
150 g Kuvertüre

### Zubereitung

Die Butter in einem Topf langsam schmelzen. Eier und Zucker weißschaumig schlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen. Zur Eier-Zucker-Masse langsam die flüssige Butter gießen, dann die Cola zugeben und zuletzt die Mehlmischung. Alles sorgfältig vermischen. Den Teig in eine Kastenform – gefettet oder wie bei mir aus Silikon – gießen und bei 160 Grad Umluft ca. 45 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und die geschmolzene Kuvertüre darauf verteilen und trocknen lassen. Im richtigen Zeitpunkt dann noch die kultigen Cola-Flaschen als Deko darauf verteilen. Die Schokolade darf nicht mehr zu flüssig sein, sonst rutschen die Flaschen runter, aber auch nicht zu trocken, dann halten sie nicht mehr.

Bon Appétit!

