

Der Crazy Wacky Cake wird ganz ohne Ei, Milch und Butter gemacht. Und alles ohne grossen Aufwand oder dreckige Schüsseln. Denn den Crazy Wacky Cake macht man direkt in der Form.

Zutaten

420g Mehl
350g Zucker
55g Kakao
14g Natron
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
30ml Essig
180ml Öl
480ml Wasser, oder heisser Kaffee ;)

Frosting (optional)

75g Butter (Raumtemp.)
220g Frischkäse (Raumtemp.)
480g Puderzucker
50g Kakaopulver
1 EL Nutella

Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 180 Grad vor.
2. Siebe Mehl, Zucker, Kakao, Salz und Natron zusammen in eine gefettete Auflaufform.
3. Mache 3 Kuhlen, sowie auf dem Bild zu sehen. Fülle Essig in die eine, den Vanillieextrakt in die zweite, kleinere Kuhle und zum Schluss das Öl in die grössere, dritte Kuhle. Kippe nun das Wasser darüber und mische das Ganze mit einer Gabel zu einem gleichmässigen Teig.
4. Schiebe nun die Auflaufform in den Ofen für ca. 30-40 min. Prüfe mit einem Zahnstocher ob er fertig ist.
5. Für das Frosting schlage die Butter und den Frischkäse zu einer gleichmäßigen Masse auf. Füge den Kakao, sowie den Puderzucker nach und nach hinzu. Wer es nicht so süss mag, kann auch weniger als die angegebenen Mengen nehmen. Dann ist jedoch zu beachten, dass das Frosting etwas weicher wird. Wer mag kann zum Schluss noch einen Esslöffel Nutella unter heben.

Lasst es Euch schmecken und viel Spaß beim ausprobieren!

Liebe Grüsse,
Eure Jana

Dieses und weitere Rezepte findet Ihr auf: www.makeurcake.ch/blog
Ihr möchtet mehr über MakeUrCake erfahren? Dann folgt uns auf [Facebook](#).

