



Für Spürnasen

Detektiv-Kuchen

Zutaten:

- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Bio-Eier
- 300 g Mehl
- 100 g Back-Kakao
- etwas Milch
- 1 Prise Salz
- 1 ½ TL Zimt
- 1 Msp. gem. Nelken
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 Pck. Backpulver

Zum Verzieren

- Puderrucker
- 1 Blatt Tonpapier



- 1** Heize den Backofen auf 170 °C vor.
- 2** Schlage die Eier in eine Rührschüssel.
- 3** Gib die Butter, den Zucker und das Salz in die Schüssel und verrühre die Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig. Füge Zimt, Nelken und Muskatnuss hinzu.
- 4** Löse in einer großen Tasse den Kakao in 3 EL Milch auf und gieße das Ganze in die Rührschüssel.
- 5** Hebe das Mehl mit dem Backpulver unter und verrühre alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig.
- 6** Streiche eine Kastenform mit Butter aus und befülle sie mit dem Teig.
- 7** Backe den Kuchen 50 Minuten lang bei 170 °C.

Zum Verzieren:

- 8** Zeichne Schuhspuren auf ein Blatt Tonpapier und schneide sie aus.
- 9** Lege sie als Schablonen auf den ausgekühlten Kuchen und siebe Puderrucker darüber.

