

# SKÚFFUKAKA

Skúffukaka ist eine Speise, die es in Island in fast jedem Café gibt. Zugegeben, der Name klingt für uns wirklich lustig, aber auf Deutsch heißt es so viel wie Schokoladenkuchen. Und da man von Schokoladenkuchen bekanntlich nie zu viel haben kann, zeigen wir Euch nun, wie Ihr die leckere isländische Interpretation ganz einfach zubereiten könnt.

## Das braucht Ihr:

### Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 320 g Zucker
- 80 g Kakaopulver
- je 1 TL Natron, Backpulver, Salz und Zimt
- 160 ml Buttermilch
- 80 ml geschmolzene Butter
- 55 ml heißes Wasser
- 2 Eier

### Für die Glasur:

- 320 g Puderzucker
- 3 EL Kakaopulver
- 3 EL zerlassene Butter
- 6 EL heißes Wasser
- Kokosraspeln oder etwas anderes zum Verzieren

**1** Als erstes heizt Ihr den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor. Dann bereitet Ihr eine Form vor, in die später der Teig eingefüllt wird. Hierzu eignet sich eine 35 x 26 cm große rechteckige Form, die entweder eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt wird.

**2** Vermischt nun alle trockenen Zutaten miteinander und siebt sie in eine Schüssel.

**3** Gebt dann die restlichen Zutaten dazu und vermischt alles mit einem Backspatel oder einem Löffel, bis eine cremige Masse entsteht.

**5** Für die Glasur vermengt Ihr den Puderzucker und das Kakaopulver und siebt auch dieses in eine Schüssel. Danach gebt Ihr die restlichen Zutaten hinzu und verrührt alles gut.

**6** Jetzt könnt Ihr den Guss auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

**4** Und schon ist der Teig fertig! Jetzt muss er nur noch in die vorbereitete Form gegeben werden und dann ca. 25 Minuten lang backen.

**7** Am Schluss dürft Ihr kreativ sein: Verziert den Kuchen wie Ihr mögt! In Island werden oft Kokosraspeln über den Kuchen gestreut. Erlaubt ist, was Euch schmeckt! Guten Appetit!

