

## Buttermilch-Kakao-Schnitten

### Zutaten:

3 Eier  
250 g Butter zimmerwarm  
2 Tassen Zucker  
2 TL Vanillezucker  
4 Tassen Mehl  
1 TL Natron  
2 Tassen Buttermilch  
1 Tasse Backkakaopulver  
Schokoladenglasur



### Zubereitung:

Backrohr auf 180°C vorheizen, Blech mit Backpapier belegen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl gut mit Natron vermengen, vorsichtig unterheben. Abwechselnd Buttermilch und Kakaopulver einrühren. Masse auf das Blech streichen, 20-30 min backen. Schokolade schmelzen, dekorativ über den Kuchen verteilen, noch warm in Stücke schneiden.