

**Seemann's Sonntagskuchen**  
(Bild 32)

200 g Margarine, 200 g Mehl,  
150 g Zucker, 100 g geriebene  
Haselnüsse, 100 g gehackte  
Schokolade, 3 Eier, 1 bis 2 Eßl.  
Milch, 2 Eßl. Rum, 2 Eßl.  
Kakao, 2 Teel. Backpulver

zum Ausstreichen und Aus-  
streuen der Form:

Fett, 50 g Haferflocken,  
20 g Margarine

für den Guß:

10 Eßl. Rum, 2 Eßl. Puder-

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren, mit dem zusammen mit Backpulver und Kakao gesiebten Mehl, der Milch und dem Rum zu einem Teig verarbeiten, zum Schluß die geriebenen Haselnüsse und die gehackte Schokolade untermischen.

Eine Kranzkuchenform fetten. In 20 g Margarine die Haferflocken goldgelb rösten, etwas Zucker darüberstreuen und leicht karamelisieren lassen. Die gezuckerten Haferflocken in die Kranzform streuen, die Kuchenmasse einfüllen (die Form sollte nur bis gut zur Hälfte gefüllt sein) und den Kuchen bei 180...190°C etwa 50 bis 60 Minuten backen (Hölzchenprobe). Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit einem Hölzchen mehrmals einstechen. Für den Guß Hartfett und Schokolade



Zucker, 1 Eßl. Vanillinzucker,  
1 Tafel bittere Schokolade,  
1 Eßl. Hartfett

im Wasserbad zerlassen. Puderzucker, Vanillinzucker und zum Schluß den Rum Jazurühren, den Guß über den Kuchen geben und nach Geschmack noch gehackte Mandeln oder Nüsse obenaufstreuen.