

Schoko-Gewürzkuchen

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (24 Stücke)

- » 100g Schokolade (Vollmilch)
- » 250g Butter/Margarine
- » 132g Fruchtzucker
- » 1/2 Flasche Bittermandelaroma
- » 1 Prise Salz
- » 6 Ei(er)
- » 360g Weizenmehl (Type 1050)
- » 1 Pk. Backpulver
- » 1TL Pfefferkuchengewürz
- » 2-3EL Kakao

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Vollmilchschokolade mit einem Messer fein hacken. Fett, 120g Fruchtzucker, Bittermandelaroma und Salz schaumig schlagen.
2. Eier nacheinander unter die Masse rühren. Mehl, Backpulver und Pfefferkuchengewürz mischen und unterrühren. Gehackte Schokolade unterheben.
3. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min backen. Den Kuchen auskühlen lassen.
4. Auf den Schoko-Gewürz-Kuchen mit Hilfe einer Sternschablone oder eines Ausstechers zuerst mit Kakao, dann mit 12g Fruchtzucker mehrere Sterne aufstäuben.

Nährwerte: 200kcal/E4g/F12g/KH18g pro Stück

angelegt am: 27.07.2003

Rezept-Nr: 537

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke