

Erichs



Toskanischer Schokokuchen

Zutaten: 20 dkg BIO-Butter od. BIO-Aslan
30 besser 20 dkg BIO-Zucker
20 dkg BIO-Mehl (Weizen, Dinkel)
Priesse Backpulver
6 Stk BIO-Freilandeier
20 dkg BIO-Zartbitterschokolade (fair trade)

Zubereitung: Rohr auf 180 Grad vorheizen
Runde Springformen einfetten oder mit Backpapier auslegen
Getreide malen
Schokolade und Butter schmelzen und glattrühren
Mehl, Backpulver, Zucker und Eier dick und hell aufschlagen
Die Schokoladebutter bei langsamer Geschwindigkeit damit verrühren
In die Form füllen
(35 bis) 45 Minuten backen

Der Kuchen ist an der Oberfläche fest und im Inneren cremig.
Vor dem Anschneiden *vollständig auskühlen lassen.*