

Sven´s süsser Renner

Ein Schoggi-Kuchen der´s Innsich hat

Zutaten

125 g Mehl
190 g Zucker
3 Eier
125 g Butter
155 g Kochschokolade
3-4 EL Kirsch

Zubereitung

Mehl mit Zucker und den Eiern gut mischen, bis die Masse hell ist. Butter und Schokolade in einer Pfanne vorsichtig schmelzen lassen und zur Masse hinzufügen. Kirsch begeben. Kuchen in einer Springform auf der zweituntersten Rille im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen genau 11 Minuten backen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

Wichtig: Backzeit einhalten! Der Kuchen soll innen noch leicht feucht sein. Ist er schon durch, beim nächsten Mal die Backzeit um 1-2 Minuten verringern.

Tipp: Springform mit Alufolie auslegen und nach dem Backen als Frischhaltefolie verwenden. Falls es Reste gibt...

dany´s tipp: Kirsch kann auch durch ½ dl Rotwein ersetzt werden.