

Schoggi-Osterhase-Nuss-Cake

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: ca. 50 Minuten

1 Cakeform (Länge 28 cm)

Zutaten (für 12 Stück):

100 g Haselnüsse

200 g Butter, weich

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

75 g Milkschokolade (Schoggi-Osterhasen oder Schoggi-Ostereier)

75 g dunkle Schokolade (Schoggi-Osterhasen oder Schoggi-Ostereier)



Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Cakeform einfetten und mit Mehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.
2. Haselnüsse in den Mixtopf geben, 8 Sek. / Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.
3. Milch- und dunkle Schokolade in den Mixtopf geben, 6-10 Sek. / Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
4. Butter in den Mixtopf geben und 40 Sek. / Stufe 5 weich rühren.
5. Zucker, Salz, Eier, Mehl und Backpulver zugeben und mithilfe des Spatels 40 Sek. / Stufe 5 vermischen.
6. Schokolade und Haselnüsse in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 vermischen.
7. Teig in die Cakeform füllen und glattstreichen.
8. Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 50-60 Minuten backen, auskühlen lassen.
9. Den Cake mit Puderzucker bestäuben.

1 Stück enthält:

Energie: 1574kJ / 376kcal, Fett: 25g, Kohlenhydrate: 32g, Eiweiss: 6g

Haltbarkeit

In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Woche.

