

Sven's Schoggikuchen

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Backen: ca. 11 Minuten
Runde Springform ca. 25 cm Ø

Zutaten Teig:

125g Mehl
190g Zucker
3 Eier
125g Butter
155g Kochschokolade
1-2 EL Kirsch



Zubereitung:

1. Ofen auf 250 Grad vorheizen.
2. Butter und zerbröckelte Schokolade in den Mixtopf, Messbecher einsetzen und ca. **4-5 Min. / Stufe 1 / 40 Grad** schmelzen lassen. Anschliessend in eine Schüssel umfüllen. (Mixtopf muss nicht gewaschen werden.)
3. Mehl, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und **2 Min. / Stufe 3** mischen, bis die Masse hell ist.
4. Mixtopf auf **ca. 30 Sek. / Stufe 3** einstellen und die flüssige Butter und Schokolade laufend in den Mixtopf dazugeben.
5. Kirsch in die Masse begeben und nochmal **6 Sek. / Stufe 3** vermischen.
6. Masse in Springform geben und 11 Min im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen auf der 2. untersten Rille backen.

Wichtig & Haltbarkeit

Backzeit genau einhalten. Der Kuchen sollte innen noch leicht feucht sein. Ist er schon durch, Backzeit umd 30-60 Sekunden verringern.

In Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.