

Immanuel's Schokoladenschmecktnachmehr-Kuchen

Das brauchst du:

250 g Dinkel Vollkornmehl

200 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

3 EL entölter Kakao

2 Tl Weinstein

100 g Schokoraspel

Semmelbrösel

Fett



Küchenutensilien: 2 Schüsseln, 1 Mixer, 1 Rührlöffel, 1 Kastenform,
1 Backpinsel,

So gelingt's:

1. Schlage die Butter mit dem Zucker schaumig.
2. Gib die Eier und das Mehl dazu, schlage weiter.
3. Mische das restliche Mehl mit dem Kakao, dem Weinstein und den Schokoraspeln.
4. Rühre unter.
5. Fette die Kastenform ein und streue sie mit den Semmelbröseln aus.
6. Fülle den Teig ein.
7. Backe bei 200 Grad Celsius 60 Minuten.
8. Nimm den Kuchen aus dem Ofen, lass ihn 10 min auskühlen und stürze ihn aus der Form.
9. Du kannst ihn mit Puderzucker bestreuen, wenn du möchtest.
10. Backe, backe Kuchen....es lohnt sich.

