

Hier ausschneiden

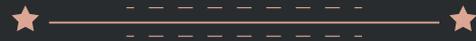


Hier falten

Schoko-Gewürzkuchen

Die Backmischung enthält:

300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver
250 g brauner Zucker, 1 Prise Salz
3 EL Kakaopulver, 1 TL gemahlener Ingwer
½ TL gemahlene Nelken
100 g Zartbitter-Raspelschokolade



So wird's gebacken:

Den Backofen auf 150° C vorheizen.
Eine Kastenform mit 30 cm Kantenlänge
einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
Die Backmischung mit 125 g Butter, 5 Eiern
und 200 ml Milch zunächst
auf kleiner Stufe des Handrührgeräts
und dann auf höchster Stufe zu einem
glatten Teig verrühren. In die Kastenform
füllen und die Oberfläche glatt streichen.
Im unteren Drittel des Ofens etwa
1 ¼ Stunden backen.
In der Form abkühlen lassen,
auf ein Kuchengitter stürzen und
vollständig erkalten lassen Nach Belieben
mit Puderzucker bestreuen oder mit
Schokoladenguss überziehen.