SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN

Für 1 kuchen benötigst du 1 Glas (1 Liter Inhalt)
Backmischung für Schokololade-Nuss-kuchen

ZUSÄTZLICH

125 g Butter
5 Eier
2 EL kirsch
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Butter schmelzen, in einer Schüssel auskühlen.
Die Eier trennen, dabei die Eigelbe zur Butter geben, gut verrühren. kirsch beigeben.
Eiweisse und Salz zu Schnee schlagen, mit der kuchenmischung abwechlungsweise unter die Butter-Eigelbmasse ziehen. Den Teig in eine gefettete Springform von ca. 26 cm Durchmesser geben.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN

Für 1 kuchen benötigst du 1 Glas (1 Liter Inhalt)
Backmischung für Schokololade-Nuss-kuchen

ZUSÄTZLICH

125 g Butter
5 Eier
2 EL kirsch
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Butter schmelzen, in einer Schüssel auskühlen.
Die Eier trennen, dabei die Eigelbe zur Butter geben, gut verrühren. kirsch beigeben.
Eiweisse und Salz zu Schnee schlagen, mit der kuchenmischung abwechlungsweise unter die Butter-Eigelbmasse ziehen. Den Teig in eine gefettete Springform von ca. 26 cm Durchmesser geben.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.