



Pfannegugger-Chuchi

Schokokuchen

5 Eier
120g Zucker
200g dunkle Schokolade (Gute Qualität)
250g Butter
3 EL Kakao
2 EL Mehl
1 TL Backpulver



Zubereitung

- 1.) Eier und Zucker schaumig rühren.
Schokolade und Butter schmelzen.
Trockene Zutaten vermengen.
- 2.) Schokolade/Butter- Mischung ein wenig abkühlen, damit sich die Eier nicht scheiden.
Schokolade/Butter- Masse zu den Eiern geben, anschliessend gut verrühren.
Danach die trockenen Zutaten dazu geben und nochmals gut vermengen.
- 3.) Runde 24 cm/d Backform gut einfetten und mit ein wenig Mehl bestreuen.
Den fertigen Kuchenteig in die Form geben und genau 30min bei 160 Grad Umluft backen.