



Mit Produkten aus der Region. Für die Region.

Mutters Schokoladen-Kuchen



32/2015

Migros-Einkaufsliste:

Zutaten für
einen Schokoladen-Kuchen

- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Schokoladenpulver
- 1 TL Backpulver
- 2,5 dl Vollrahm
- Puderzucker

Die TV-Sendung mit allen Zubereitungsschritten finden Sie auf www.jeannettekocht.ch

Zubereitung:

Den Zucker und die Eier mit dem Mixer zu einer hellen Crème aufschlagen. Das Schokoladenpulver, Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut mischen. Den Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. In eine ausgebutterte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) während 35 bis 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Küchengerätesponsor

www.jeannettekocht.ch

Genossenschaft Migros Luzern, Jeannette kocht, Postfach, 6031 Ebikon, info@jeannettekocht.ch



MIGROS

Ein M regionaler.