



LEICHTER SCHOKOLADEN-NUSSCAKE

Für eine Cakeform von 30 cm Länge

Zutaten:

125 gr Margarine
3 Eier
125 gr Zucker
1 Prise Salz
1 Beutelchen Vanillezucker
2 dl Milch
250 gr Mehl
100 gr Haselnuss-Schokolade, in kleine Würfelchen geschnitten
1 EL Kakaopulver
1 Beutelchen Backpulver

Zubereitung:

Die Backform gut einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einer Schüssel die Margarine rühren, bis sich Spitzchen bilden. Die Eier, den Zucker und das Salz beifügen, rühren bis die Masse hell ist. Nun den Vanillezucker, das Kakaopulver, die Milch und das Mehl untermischen. Am Schluss das Backpulver und die Schokoladenwürfel gut aber kurz untermischen. Der Teig wird sonst zäh.
Backen: 180 Grad / ca. 30 min.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Pelinda K.

Eat, letters and deco

