



## WEIHNÄCHTLICHER SCHOKOLADEN-NUSSCAKE

😊 ganz einfach/tolle Idee zum Verschenken

Für eine Cakeform von 30 cm

### Mischung zum Verschenken:

250 gr Mehl  
125 gr Zucker  
1 Prise Salz  
1 Beutelchen Bourbon-Vanillezucker  
100 gr gemahlene Haselnüsse  
100 gr feinste dunkle Schokolade, in kleine Würfeli  
2 Msp Lebkuchengewürz  
1 Beutelchen Backpulver  
Ausserdem:  
1 Geschenkbeutel  
Band zum Umwickeln  
Deko; wie Zweig oder Kunstblume

Zum Fertigstellen:

125 gr Margarine  
3 Eier  
2,5 dl Milch

### Zubereitung Mischung:

1. Zuerst das Mehl in den Beutel geben, danach die Nüsse, den Zucker und alle anderen Zutaten. Zum Schluss die Schokoladenwürfeli.
2. Gut verschliessen, mit dem Band und den Dekozweigen verzieren.

Die Mischung hält sich trocken aufbewahrt 2 Monate frisch.

### Zubereitung Cake:

1. Die Backform einfetten und bemehlen, den Ofen auf 180 Grad erhitzen.
2. Backmischung in eine Schüssel geben.
3. Die Margarine, die Eier und die Milch zugeben und alles kurz aber gut mit dem Handmixer verquirlen. In die Cake Form geben.
4. Backen; 180 Grad/ ca.30 min (Testen: wenn beim Einstechen nichts mehr klebt ist er perfekt)
5. Leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.
6. Hält sich 2 Tage frisch.

PS: Habe noch eine vorbereitete Etikette mit der Zubereitung unten angefügt zum Anheften, die ihr nur noch ausdrucken müsst.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

*Felinda K.*



## Vorlage zum Ausdrucken:

### Zubereitung Cake:

1. Die Backform einreiben und bemehlen, den Ofen auf 180 Grad erhitzen.
2. Backmischung in eine Schüssel geben.
3. Die Margarine, die Eier und die Milch zugeben und alles kurz aber gut mit dem Handmixer verquirlen. In die Cake Form geben.
4. Backen; 180 Grad/ ca.30 min (Testen: wenn beim Einstechen nichts mehr klebt ist er perfekt)
5. Leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.
6. Hält sich 2 Tage frisch.

