

Svens Schoggikuchen



Zubereitung

125 g Mehl
200 g Zucker
3 Eier
150 g dunkle Schokolade
125 g Butter
2 EL Kirsch

- Mehl + Zucker + Eier mit dem Mixer gut verrühren
- Schokolade + Butter in einer Pfanne schmelzen
- Kirsch unter die Schokolademasse rühren
- Schokolademasse unter die Teigmasse rühren
- Teig in die gefettete/bemehlte Springform geben
- in vorgeheiztem Ofen in der unteren Hälfte bei 250 Grad 12 Minuten backen
- lauwarm mit Puderzucker bestäuben
- nur 1 Tag (im Kühlschrank, mit Alufolie gedeckt) haltbar