

# Schokoschnitten

250 g Butter  
500 g Zartbitterschokolade  
8 Eier  
260 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
1 Pck. Backpulver



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
**[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)**  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Schokolade hacken.

Butter in einem Topf schmelzen und Schokolade darin auflösen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren.

Mehl und Backpulver kurz einrühren.

Butter-/Schokomischung unterrühren.

Den Teig in den Ofenzauberer James geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min.** auf unterster Schiene backen.

Nach dem Abkühlen mit Kakao bestäuben.