

Herbstkuchen

200 g Zartbitterschokolade
180 g Butter
7 Eier
280 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
1 Pck. Lebkuchengewürz 10 g
130 g Milch
1 Fläschchen Rumaroma



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Schokolade fein raspeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 8**, danach umfüllen)

Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
(im TM. **2 min./Stufe 4**)

Alle übrigen Zutaten mit der geraspelten Schokolade unterrühren.
(im TM: **40 sek./Stufe 5**)

Den Teig in die gefettete Kranzform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei **175 Grad Ober-/Unterhitze**
60-70 Minuten Stunden (Stäbchenprobe) backen.

Nach **5 min.** aus der Form stürzen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoguss bestreichen.