



Schokokuchen

Du möchtest deine Liebsten in der Osterzeit mit einem kreativen und gleichzeitig geschmacklichen Highlight überraschen? Dann ist unser Toffifee Schokokuchen genau das Richtige! Nicht warten, ausprobieren!

Zutaten:

für ca. 14 Stücke:

- 10 Toffifee
- 10 Eier (Größe M)
- 450 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 400 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Zartbitterschokolade
- 3 EL Kakao
- 10 - 15 Toffifee zum Dekorieren

Und so geht's:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. 450 g Butter, 200 g Zucker und das Vanillemark in einer großen Schüssel mit einem Rührgerät etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unterrühren.
3. Mehl und Backpulver vorsichtig unter den Teig heben. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee ebenfalls unter den Teig heben. Die Hälfte des Teiges gleichmäßig auf einem tiefen, mit Backpapier ausgelegten Backblech (20 × 30 cm) verteilen (ca. 2 cm hoch). Den Teig für 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Danach den gebackenen Teig abkühlen lassen und etwa zwölf Hasen mit einem Durchmesser von 4 bis 5 cm ausstechen.
4. Die Toffifee und 100 g Zartbitterschokolade zerkleinern und mit dem Kakao unter den restlichen Teig mischen.

Gesamtzeit:

3 Eier

Davon aktiv:

3 Eier

Schwierigkeit

3 Eier

