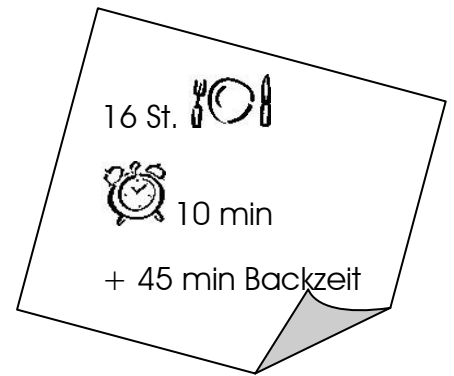


Schüttelkuchen

Zutaten

300 g Mehl
250 g Zucker
150 g Nüsse gemahlen
80 g Schokolade
1/2 Pkg. Backpulver
etwas Zimt
80 ml Öl
200 ml Milch
etwas Rum
4 ganze Eier



Vorarbeiten

- ✂ Rohr vorheizen (180° C; Heißluft)
- ✂ Schokolade in Stücke schneiden (Vorsicht!!!)
- ✂ Tortenform einfetten und bemehlen

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel mit passendem Deckel geben.
2. Deckel fest auf die Schüssel drücken und ...
3. **schütteln!**
... oder mit einem Kochlöffel kräftig durchmischen!
4. Die Teigmasse in eine Tortenform (Kranzkuchen, Kastenform, ...) füllen.
5. Im Rohr 45 min backen.
6. Überkühlen lassen
7. Aus der Form lösen
8. Bezuckern



Tipp:

Du kannst den Kuchen auch noch mit Schokoladeglasur überziehen.

Gutes Gelingen wünscht
GEIER Florian