

Zutaten für 1 kleine Kastenform:

160 g Butter

160 g Kristallzucker

1 Pakt. Vanillezucker

50 g Kochschokolade

3 St. Freiland – Hühnereier

160 ml Sauermilch

140 g Weizenmehl, glatt

0,5 Pakt. Backpulver

} vermengt

Backform:

Eine befettete und bemehlte Kastenform

Glasur:

120 g Noisette Schokolade

30 ml Rahm

Herstellung:

1. Butter mit Kristallzucker und Vanillezucker schaumig rühren (Kenwood).
2. Die Kochschokolade erwärmen und in den Abtrieb schnell einarbeiten.
3. Die Eier und abwechselnd den Sauermilch und das glatte Mehl mit dem Backpulver vermischt unter rühren.
4. In eine befettete und bemehlte Kastenform füllen.
5. Bei 175 grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen.
7. Noisette Schokolade und Rahm langsam erwärmen - leicht abkühlen lassen und über den Kuchen geben.
8. Eventuell mit gerösteten Mandelblättchen ausgarnieren.

