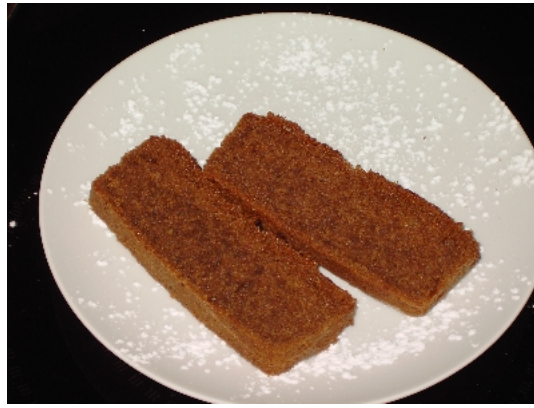


Herren-Schüttelkuchen



Rezept für 15 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Feinkristallzucker	150 g
Weizenmehl (griffig)	200 g
Butter	100 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	2 Teelöffel
Kochschokolade	150 g
Gekochter Kaffee	150 ml
Gold Rum	50 ml

Zubereitung:

Kochschokolade grob zerkleinern und mit Butter in einem Topf im Wasserbad schmelzen lassen, gut verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und mit allen anderen Zutaten (incl. Butter-Schokomasse) in einem Schüttelbecher kräftig schütteln oder mit dem Mixer kräftig rühren.

Den Teig in eine befettete Kastenform geben und bei 180° ca. 40 - 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1082-Herren-Schuettelkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at