

Erdbeer-Schokokuchen von Brigitte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	½ Pkg.
Gelee / Tortengelee	2 Pkg.
Feinkristallzucker	140 g
Butter	140 g
Weizenmehl (glatt)	70 g
Gemahlene Haselnüsse	140 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Erdbeeren	1500 g
Erdbeermarmelade / Erdbeerkonfitüre	100 g
Kochschokolade	100 g

Zubereitung:

Eier trennen und Schnee schlagen.

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Dotter beimengen.

Mehl und Backpulver mischen, Nüsse und geriebene Schokolade unterrühren.

Zum Schluß den steifen Schnee unterheben.

Den Teig auf ein befettetes Blech streichen und bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist mit Marmelade bestreichen, mit halben Erdbeeren belegen und die Tortengelee darüber geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2192-Erdbeer-Schokokuchen-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at