

Blechkuchen mit Schokotupferl von Brigitte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	300 g
Zimtpulver	1 Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Feinkristallzucker	300 g
Butter	300 g
Backpulver	1 Pkg.
Schokostreusel	3 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rotwein	125 ml

Zubereitung:

Zucker, Eier, und Butter schaumig rühren, alle anderen Zutaten anschließend einrühren. Den Teig auf ein gefettetes Blech geben (oder das Blech mit Backpapier auslegen) und bei 180° in der Mitte des Backofens ca. 30 Minuten backen.

Ev. mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoglasur überziehen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-796-Blechkuchen-mit-Schokotupferl-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at