

Schokoladen - Napfkuchen

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Rosinen
1/8	Ltr.	Rum
75	Gramm	Kakao
100	Gramm	Vollmilchschokolade
250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Feinster Zucker
1/2	Teel.	Salz
1	Karton	Vanillezucker
6		Eier
225	Gramm	Mehl
75	Gramm	Stärkemehl
3 gestr.	TL	Backpulver
200	Gramm	Gemahlene Mandeln
125	Gramm	Mandelstifte

Anleitung:

Die Rosinen 24 Stunden in Rum quellen lassen. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden. Das Fett, Zucker und Salz so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die Eier, dann das Mehl, Backpulver und feingesiebten Kakao unterrühren. Bei Bedarf etwas Milch dazugeben. Zuletzt Rosinen und Mandeln hinzufügen. Den Teig in eine gefettete große Napfkuchenform füllen.

Backzeit etwa 100 Minuten (E-Herd 170 - 190 °C/ G-Herd 3). Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Backzeit: 100 Minuten