

Mohren - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Schokolade

Zutaten für: 12 Portionen

TEIG

200	Gramm	Butter o. Margarine
250	Gramm	Zucker
4		Eier
125	Gramm	Mondamin
125	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver, gestr.
3	Essl.	Kakao, gestr.
100	Gramm	Schokoraspeln o.-troepfchen
3	Essl.	Rum

GUSS

200	Gramm	Kuvertuere
25	Gramm	Kokosfett

DEKORATION

Mandelblaettchen

Anleitung:

Weiches Fett in eine hohe Schuessel geben. Zucker, Eier, Mondamin, Mehl, Kakao und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Handruehrgeraet auf der hoechsten Stufe gut verruehren. Gesamtruederdauer etwa 2 Minuten. Zuletz den Rum und die Schokoraspeln unter den Teig mischen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Laenge) fuellen und im auf 175 - 200°C vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen (Spicknadelprobe!).

Nach dem Backen den Kuchen auf ein Rost stuerzen, das Papier abziehen, den Kuchen mit Guss ueberziehen und mit Mandelblaettchen bestreuen.