

SCHOGGISTÜCKLI-CAKE

Zutaten:

100 g Rahm

50 g Milch

125 g sehr weiche Butter

130 g Zucker

1 Päcklein Vanillezucker

3 Eier

1 Prise Salz

2 TL Zitronensaft

250 g Mehl

1 EL Backpulver

200 g Schokolade- Stückli (z.B. Milch und Crémant gemischt)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° (Ober-Unterhitze) vorheizen.
2. Eine Cakeform (ca. 28 cm Länge) mit Backpapier auskleiden.
3. Rahm und Milch in den Mixtopf geben und **2 Minuten / 40 ° / Stufe 2** erwärmen, umfüllen.
4. **Rühraufsatz einsetzen.**
5. Butter, Zucker, Vanillezucker & Eier **4 Minuten / Stufe 4** vermischen.Evtl. zwischendurch 1 Mal mit einem weichen Spatel das Mixtopfgut nach unten schieben.
6. **Rühraufsatz entfernen.**
7. Salz, Zitronensaft sowie die erwärmte Rahm- Milch-Mischung zugeben und **10 Sekunden / Stufe 4** mischen.
8. Mehl und Backpulver zugeben, **10 Sekunden / Stufe 5** vermischen.
9. Die Schokolade-Stückli von Hand mit einem weichen Gummispatel untermischen.
10. Die Masse in die vorbereitete Form füllen.

Backen:In der Mitte des vorgeheizten Ofens 55-60 Minuten backen.

Den Kuchen leicht in der Form auskühlen lassen, danach aus der Form entfernen und auf

einem Gitter vollständig erkalten lassen.

Tipp: *Nach Wunsch mit einer Schokoladenglasur verzieren.*