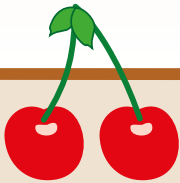











Mister Money

Schoggichueche mit Chriesi



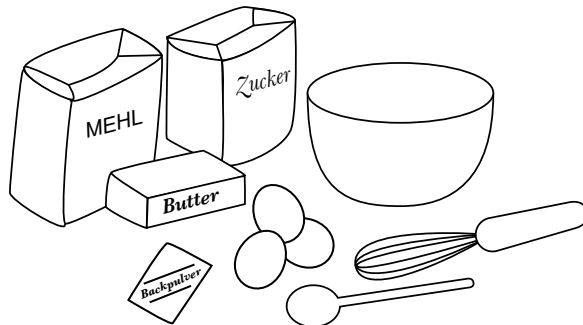
Zutaten

-  250 g Schokolade
-  280 g Butter
-  700 g frische Zuger Chriesi, entsteint
-  8 Eier
-  220 g Zucker
-  1 Päckli Vanillezucker
-  220 g Mehl
-  1 Päckli Backpulver
-  1 Päckli dunkle Kuchenglasur

Dieses Rezept ist für ein grosses Backblech gedacht.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Schokolade zerkleinern und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
3. Die Chriesi entsteinen, waschen und in einem Sieb abtropfen.
4. Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Schwingbesen schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Eiermasse rühren, dann die Schokoladen-Butter darunter ziehen. Den fertigen Teig gleichmässig auf das Backblech giessen und die Chriesi darauf verteilen.
5. Den Kuchen ca. 30 bis 35 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Kuchenglasur in der Packung schmelzen lassen (gemäss Anweisung auf der Packung). Eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen mit Schokoladenstreifen verzieren.

En Guete!