

Schokoladenstreuselkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter, 100 gr Zucker, 2 Eier, 100 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Backpuver (gehäuft), 100 gr gem. Mandeln o. Nüsse, 1,5 Esslöffel Milch, 100 gr Schokoladenstreusel.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 160° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Kastenform mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Die Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier zugeben. Mehl, Backpulver, gem. Mandeln, Schokostreusel und Milch (evt. mehr oder weniger- je nach Beschaffenheit des Teiges!) nach und nach zugeben und unterrühren. Teig in eine Kastenform füllen und 1 Stunde und 20 Minuten bei 160° C backen.

Anschließend den Backofen auf 180° C stellen und den Kuchen weitere 10 Minuten (Stäbchenprobe) backen.