

Weihnachtskuchen für Groß und Klein

Jedes Jahr in der Adventszeit backen wir unseren heißgeliebten
Weihnachts-Schokokuchen.

Das Rezept haben wir vor vielen Jahren in einem Kinderbackbuch aufgeschnappt.

Wir wandeln ihn immer ein bisschen ab,
so schmeckt er jedes Mal ein bisschen anders.

Mit einer Tasse Weihnachtstee an einem Adventsnachmittag
ein wahrer Genuss :)

Paulina Sach

Rezept

Für 1 Blech von dem *Weihnachts-Schokokuchen* brauchst du

- ★ 250 g weiche Butter
- ★ 250 g Zucker
- ★ 6 Eier
- ★ 200 g geriebene Schokolade
- ★ 200 g gemahlene Mandeln / Haselnüsse
- ★ 150 g Mehl
- ★ 1 TL Zimt
- ★ Butter für das Blech

Zum Verzieren:

- ★ 200 g Vollmilchkuvertüre
- ★ Bunte Zuckerstreusel

1. Butter, Zucker und Eier in einer großen Rührschüssel mit einem Mixer schaumig schlagen.
2. In einer zweiten Schüssel Schokolade, Mandeln, Mehl und Zimtpulver vermischen.
3. Die Mehlmischung zum Butter-Eier-Gemisch geben und mit einem Löffel vorsichtig verrühren.
4. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
5. Backblech mit Butter einfetten und den Teig mit einem Teigschaber etwa 2 Zentimeter dick auf das Blech streichen.
6. Blech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und den Kuchen 20 bis 30 Minuten backen.
7. Zum Verzieren die Kuvertüre zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
8. Schokokuchen mit einem Backpinsel dick mit Kuvertüre bestreichen, nach Belieben Zuckerstreusel darauf streuen und abkühlen lassen.

Fertig zum Verspeisen!!!