

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### SCHOKOLADEN BLECHKUCHEN

#### Zutaten:

450g	Couverture (max -50%)
150g	geschälte Haselnüsse- oder Mandeln
3 Stk.	Eier
200g	Rohrzucker
150g	Butter, weich
½ TL	Salz
250 g	Mehl
10 g	Backpulver
etwas	Kakaopulver oder sonstige gewünschte Dekorationen

#### ZUBEREITUNG:

Die Schokolade schmelzen. Backofen auf 180° C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Haselnüsse fein hacken. Eier mit Braunem Zucker, Butter und Salz cremig rühren. Abgekühlte Couverture nach und nach unterrühren. Teig auf das Backblech streichen und ca. 30-35 Min. im Ofen backen. Stäbchenprobe machen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Kakao, Puderzucker, Ornamenten oder schöner Glasur verzieren und in entsprechende kleine Friandise-Stückchen schneiden.