

Feiner Schokokuchen

(Backdauer: ca. 30 Minuten; Backrohrtemperatur: 180 °C)

- 6 Eier
 - 23 dag Thea
 - 23 dag Zucker
 - 1 Packerl Vanillezucker
 - 23 dag erweichte Kochschokolade
 - 23 dag Mehl
 - ½ Packerl Backpulver
 - 3 EL Rum
 - wahlweise Marillen, Rhabarber oder Pfirsiche zum Belegen
1. Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen.
 2. Abtrieb aus Zucker, Vanillezucker, Thea und Dottern machen. Rum und erweichte Schokolade dazugeben, ein paar Minuten weiterschlagen.
 3. Mehl und Backpulver mit dem Mixer unterrühren.
 4. Zum Schluss den Schnee mit dem Schneebesen unterheben.
 5. Auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen, mit den Früchten belegen und backen.
 6. Lauwarm genießen!

Gutes Gelingen!