

Basis-Rezept Totenkopf Kuchen



Einkaufsliste

- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- ½ TL Backpulver
- 2 Esslöffel Milch
- 1 TL Vanillezucker
- 300 g Schokolade für die Glasur



Teigmenge reicht für 2 Backdurchgänge!

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig bei ca. 180 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene für 20 - 25 Minuten in den Backofen geben.
Tipp: Nach Belieben kannst Du auch Früchte oder Schokostreusel in den Teig geben.
3. Mit der Stäbchenprobe testen ob der Kuchen fertig gebacken ist.
4. Auf dem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und den warmen Kuchen vorsichtig aus der Backform lösen. Nach Lust und Laune verzieren =)
5. Die Schokolade schmelzen und in der Form verteilen und den ausgekühlten Kuchen in die Form drücken, damit sich die Schokolade gleichmässig verteilen kann.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

