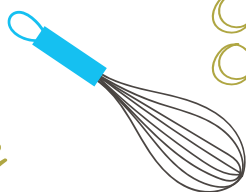


Basis-Rezept Krümelmonster



Einkaufsliste

- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Esslöffel Milch
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300g weiße Schokolade
- blaue Lebensmittelfarbe



Zubereitung



1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig bei ca. 180 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene für 25 bis 30 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.
5. Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Lebensmittelfarbe einfärben.
Die Schokolade in der sauberen Backform verteilen und den Kuchen hineindrücken. Zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

