

Basis-Rezept Snoopy Kuchen



Einkaufsliste

- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Tl. Vanillezucker
- 100g Butter
- 200 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Eßlöffel Milch
- 200g Schokolade oder Puderzucker für die Glasur



Zubereitung

1. Alle Zutaten mit einem Handmixer in einer Schüssel ca. 2 min lang gut gut verrühren und den Teig in die Snoopy Form geben
Tipp: Nach Belieben kannst Du auch Früchte oder Schokostreusel in den Teig geben.
2. Den Teig bei ca. 180 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene für ca. 40 Minuten in den Backofen 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 in die saubere Form gießen. Die Form etwas schwenken, damit sich die Schokolade etwas verteilen kann und dann den Kuchen in die Form drücken. Zum auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

