

Wintercake

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

100 g Kuchschokolade
100 g Zwieback
150 g Margarine
3 Eier
150 g Zucker
½ Päckl. Vanillezucker
1 Prise Salz
1,5 dl Milch
150 g Mehl
1 Päckl. Backpulver

Zubereitung:

Zwieback in den Mixtopf geben 15 Sek./Stufe 10 Pulver herstellen, in Schüssel umleeren. Schokolade in grobe Stücke brechen, in den Mixtopf geben und 3 x 3 Sek. Turbo, Schokosplitter herstellen, in Schüssel umleeren. Margarine, Eier, Zucker in den Mixtopf und 1 Min./Stufe 4 gut vermischen. Vanillezucker, Salz, Milch, Mehl und Backpulver dazu geben und ca. 40 Sek./Stufe 5 gut verrühren. Zuletzt noch das Zwiebackmehl und die Schokoladenstücke in den Mixtopf geben kurz 10 Sek./Stufe 4 untermischen, mit Spatula von oben her nachhelfen.

Backen: Cakeform ausbuttern und mit Backtrennpapier auskleiden, Masse einfüllen. Mit 180° Unter- und Oberhitze im vorgeheizten Ofen ca. 45 Min. backen.