

Grosser Schoggikuchen

Zutaten für 1 Kuchen

- 1.5 TL Backpulver
- 150 g Butter
- 75 g Butter für Schokolade
- 225 g Kochschokolade
- 4 grosse Eier (oder 5 kleine)
- 225 g Panflor Weissmehl
- 225 g Kristallzucker
- (1 TL Kirsch oder Zwetschgen)



1. Die Eier (4 grosse oder 5 kleine) und 150 g Butter (temperiert auf Zimmertemperatur) zusammen mit 225 g Zucker in die Chromstahlschüssel der PrimaVista Küchenmaschine geben und mit Schwingbesen schaumig schlagen.
2. Panflor Weissmehl (225g) mit 1.5 Teelöffeln Backpulver vermischen und vorsichtig unter die schaumige Masse rühren.
3. Die restliche Butter (75g) zusammen mit 225g Kochschokolade in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen und dabei mit einer Holzkelte stetig rühren. Es ist darauf zu achten, dass nichts anbrennt. Sobald die Schokolade vollständig geschmolzen ist, kann nach Belieben noch ein TL Kirsch oder Zwetschgenschnaps beigemischt werden und die Schokomasse der Teigmasse hinzugefügt werden. 1x mit Kelle umrühren.
4. Die gesamte Masse nun in eine vorgeölte/bebutterte Springform von ca. Ø 31 cm eingiessen.
5. Die Teigmasse in der Springform ins untere Drittel des auf 220 °C vorgeheizten Backofens schieben und bei Unter- und Oberhitze (oder Umluft) 11-14 Minuten backen.



Tipp: Der Kuchen sollte innen noch leicht flüssig sein - Backzeit im Auge behalten! Den Kuchen, sobald er abgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen.

Der Shoggikuchen passt hervorragend zum Dessert und wird gerne auch mit Früchten, einer Kugel Vanille- / Fruchtglace oder einem Gläschen Kirsch, Rum oder Bourbon genossen.