

Backmischung für einen schokoladigen Gewürzkuchen

So wird's himmlisch:

Heize den Ofen auf 175°C Umluft vor. Gib die Butter in eine Rührschüssel und schlage sie cremig, nun gib die Eier nach und nach hinzu. Dabei solltest Du ständig rühren. Zum Schluss kommt die Backmischung aus dem Glas sowie die Milch in die Ei-Buttermischung. Gut verrühren bis alle Zutaten vermengt sind. Fette die Ofenform ein und gib den gesamten Teig in die Ofenform und bestreue ihn mit den Nüssen. Der Kuchen muss nun für ca. 1 Stunde auf mittlerer Stufe backen. Benutze das Holzstäbchen um zu überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Es darf kein flüssiger Teig am Holzstäbchen sein. Nun etwas abkühlen lassen und dann den Kuchen stürzen. Zum Schluss siebst Du den Puderzucker oder Kakao über den Kuchen.

Du fügst noch
hinzu:

4 Eier

125g Butter

200ml Milch

Außerdem:

Eine Kastenform

Etwas Butter zum

Einfetten

Backmischung für einen schokoladigen Gewürzkuchen

So wird's himmlisch:

Heize den Ofen auf 175°C Umluft vor. Gib die Butter in eine Rührschüssel und schlage sie cremig, nun gib die Eier nach und nach hinzu. Dabei solltest Du ständig rühren. Zum Schluss kommt die Backmischung aus dem Glas sowie die Milch in die Ei-Buttermischung. Gut verrühren bis alle Zutaten vermengt sind. Fette die Ofenform ein und gib den gesamten Teig in die Ofenform und bestreue ihn mit den Nüssen. Der Kuchen muss nun für ca. 1 Stunde auf mittlerer Stufe backen. Benutze das Holzstäbchen um zu überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Es darf kein flüssiger Teig am Holzstäbchen sein. Nun etwas abkühlen lassen und dann den Kuchen stürzen. Zum Schluss siebst Du den Puderzucker oder Kakao über den Kuchen.

Du fügst noch
hinzu:

4 Eier

125g Butter

200ml Milch

Außerdem:

Eine Kastenform

Etwas Butter zum

Einfetten

Backmischung für einen schokoladigen Gewürzkuchen

So wird's himmlisch:

Heize den Ofen auf 175°C Umluft vor. Gib die Butter in eine Rührschüssel und schlage sie cremig, nun gib die Eier nach und nach hinzu. Dabei solltest Du ständig rühren. Zum Schluss kommt die Backmischung aus dem Glas sowie die Milch in die Ei-Buttermischung. Gut verrühren bis alle Zutaten vermengt sind. Fette die Ofenform ein und gib den gesamten Teig in die Ofenform und bestreue ihn mit den Nüssen. Der Kuchen muss nun für ca. 1 Stunde auf mittlerer Stufe backen. Benutze das Holzstäbchen um zu überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Es darf kein flüssiger Teig am Holzstäbchen sein. Nun etwas abkühlen lassen und dann den Kuchen stürzen. Zum Schluss siebst Du den Puderzucker oder Kakao über den Kuchen.

Du fügst noch hinzu:

4 Eier

125g Butter

200ml Milch

Außerdem:

Eine Kastenform

Etwas Butter zum

Einfetten

Backmischung für einen schokoladigen Gewürzkuchen

So wird's himmlisch:

Heize den Ofen auf 175°C Umluft vor. Gib die Butter in eine Rührschüssel und schlage sie cremig, nun gib die Eier nach und nach hinzu. Dabei solltest Du ständig rühren. Zum Schluss kommt die Backmischung aus dem Glas sowie die Milch in die Ei-Buttermischung. Gut verrühren bis alle Zutaten vermengt sind. Fette die Ofenform ein und gib den gesamten Teig in die Ofenform und bestreue ihn mit den Nüssen. Der Kuchen muss nun für ca. 1 Stunde auf mittlerer Stufe backen. Benutze das Holzstäbchen um zu überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Es darf kein flüssiger Teig am Holzstäbchen sein. Nun etwas abkühlen lassen und dann den Kuchen stürzen. Zum Schluss siebst Du den Puderzucker oder Kakao über den Kuchen.

Du fügst noch hinzu:

4 Eier

125g Butter

200ml Milch

Außerdem:

Eine Kastenform

Etwas Butter zum

Einfetten