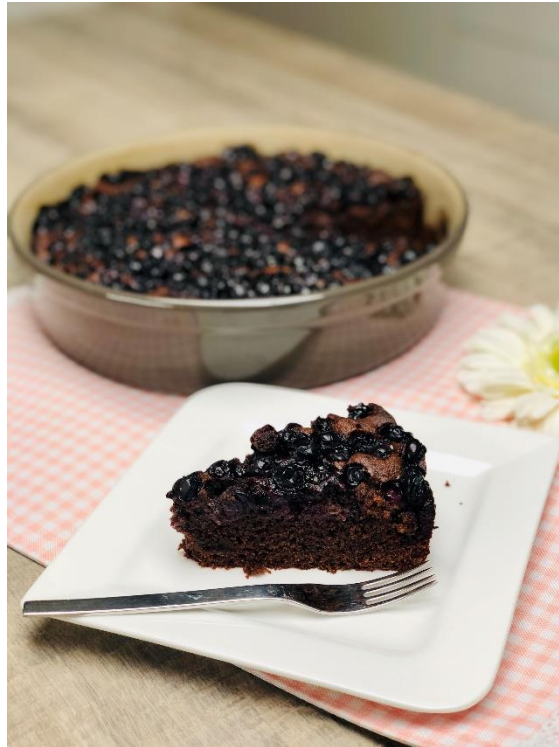


Blaubeeren/Heidelbeeren -Schokokuchen aus der runden Stoneware von Pampered Chef®



Schokoladen Kuchen mit Blaubeeren/Heidelbeeren aus der runden Stoneware Kuchenbackform von Pampered Chef®

Zutaten:

4 Eier

130 brauner Zucker

130 g zimmerwarme Butter

130 g gemahlene Haselnusskerne

150 g Zartbitterschokolade mit der groben Microplane Reibe® raspeln

130 g Weizenmehl Type 405

2 TL Backpulver

2 EL Backkakao

500 g frische Blaubeeren/Heidelbeeren

Zubereitung:

Eier, Zucker, weiche Butter, gemahlene Haselnüsse und geraspelte Schokolade in den Mixtopf des Thermomix® geben – **1 Minute/Stufe 6**

Mehl, Backpulver und Backkakao hinzufügen und **10 Sekunden/Stufe 6** unterrühren

Den Teig in die mit Rapsöl gefettete runde Stoneware Kuchenform „Leila“ gießen und glattstreichen.

Die Blaubeeren abwaschen und gut in einem Sieb abtropfen lassen und dann auf den Teig in der Form geben und gleichmäßig verteilen

Dein Backofen ist auf **160°C/Umluft vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 50-55 Minuten**
backen/Stäbchenprobe machen

Bitte bleibe auf Augenkontakt, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert.

Nach dem Backen den Kuchen mit den Silikonhandschuhen aus dem Backofen holen und auf dem
Kuchengitter mit Füßen von Pampered Chef® gut abkühlen lassen.

Schneide den Kuchen gerne Stückchenweise aus der Form und das erste Stück entnimmst du am
besten mit dem Mini-Servierheber von Pampered Chef®, denn dieser ist flexibel und damit
bekommst du das erste Kuchenstück gut aus der Form

Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen

Deine Martina Ziehl

Weitere leckere Rezepte findest du auf meinem Blog:

<https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Kennst du schon meine Rezeptheft „GenussZone“: <http://martinaziehl.de/>