

Name: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

## Schokoladen-Schüttelkuchen

| Menge | Zutaten | Zubereitung |
|-------|---------|-------------|
|-------|---------|-------------|

Springform (26 cm) oder rechteckige Form (24 x 24cm) fetten und mehlen.

Backofen vorheizen: **175 °C**

250 ml Kaffee

vorbereiten, evtl. Rest vom Frühstück.

175 g Butter

in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Kaffee zugeben und verrühren.

**Folgende Zutaten in eine große Schüssel mit Deckel (ca. 3 l Inhalt) geben:**

300 g

Mehl

300 g

Zucker

1 P.

Backpulver

60 g

Kakao

50 g

Schokotröpfchen

150 g

gem. Nüsse

1 Prise

Salz

Schüssel mit dem Deckel **fest verschließen** und kräftig schütteln bis alles vermischt ist.

4

Eier

und **Kaffee-Butter-Mischung** in die Schüssel geben. Schüssel **nochmal mit Deckel fest verschließen** und kräftig schütteln. Diesmal etwas länger schütteln. **Es muss sich ein glatter Teig gebildet haben.** Evtl. mit dem Teigschaber noch etwas verrühren.

Teig in die Kuchenform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. **45 Min. backen.**

Ob der Kuchen fertig ist, kann mit einem Holzstäbchen überprüft werden: Einstecken, wenn kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen fertig!

**Nach Belieben:**

2 Becher

Sahne

mit

2 P.

Vanillezucker

steif schlagen und zum Kuchen reichen.

1 Prise ist die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger Platz hat!