

Vollkorn-Sachernschnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Butter, 150 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, 150 gr erweichte Schokolade, 150 gr Vollwert-Dinkelmehl, 0,5 Päckchen Backpulver, Konfitüre zum Bestreichen, Schokoladeglasur.

Die Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, nach und nach Dotter und Schokolade einrühren. Mehl mit Backpulver versieben und unter die Masse rühren, danach den steif geschlagenen Eischnee unterheben. Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen und im Rohr bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen. Den noch warmen Kuchen mit Konfitüre bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Guten Appetit!

Tipp: Kenne eine sehr gute Homepage, schaut mal unter: <http://www.kochen-wein.de> nach.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de