



Dessert

Schoggichueche nach Roli's Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

125 gr	Mehl
200 gr	Zucker
150 gr	Dunkle Schokolade (z.B. Cremant von Cailler oder eine dunkle Frigor) in kleine Stücke gebrochen
3 Stück	Eier, verquirlen
125 gr	Butter, weich

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
Mehl, Zucker, Eier	In einer Schüssel die nebenstehenden Zutaten mischen und zu einem Teig kneten.
Butter, Schokolade	In einer kleinen Kasserolle die Butter sowie die Schokolade schmelzen. Das geschmolzene Butter/Schokolade-Gemisch zum Teig geben und in den Teig einarbeiten.
Fladenblech	Ein Fladenblech mit 30 cm ø mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf gleichmässig verteilen Im vorgeheizten Backofen ca. 12 – 15 Minuten backen.

Tipp:

Wichtig ist ein Blech mit einem Durchmesser von 30 cm zu verwenden. Der Kuchen darf nicht zu hoch werden.