

Schoko Schnitten mit Weichseln

Zutaten:

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl (glatt)
- 1 Becher geriebene Haselnüsse
- 1 Becher Instant Kakao
- 3/4 Becher Öl
- 3 ganze Eier
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Glas eingelegte Weichseln



Zubereitung:

Zuerst alle flüssigen Zutaten vermengen, dann alle trockenen Zutaten. Alles rasch zu einem glatten Teig vermischen. Nicht zu lange rühren! In die Form füllen, ich habe eine rechteckige Springform ca. 35 x 25 cm groß, die Weichseln darüber verteilen und ab ins Rohr.

Man kann das ganze aber auch in einer Springform zu Torte oder in einer Kastenform backen. Am Blech funktioniert das ganze auch. Allerdings geht sich ein ganzes Blech nicht aus. Bei Umluft mit 180°C zirka 25 Minuten backen. Ober und Unterhitze etwa 20°C mehr. Je höher die Masse desto länger die Backzeit. Stäbchenprobe :-)

Fertigstellung:

Mit Staubzucker betreuen, wer es gerne mit viel Schokolade hat, so wie ich, überzieht die Torte oder den Kuchen oder Schnitte einfach mit einer Schokoladeglasur, darunter gebe ich immer Marmelade, je nachdem welche gerade im Haus ist :-). Da sind eurer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Ich mach meine Schokoladeglasur immer so:

- 250 g Kuvertüre
- 125 g Schlagobers

Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und glattrühren. Auf Körpertemperatur abkühlen lassen - die Torte glasieren.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at