

Sven's Schoggi-Kuchen

(Lieblingsrezept von SRF1-Moderator Sven Epiney)

Zutaten: (Blech von ca. 26 cm Durchmesser)

- 125 g Mehl
- 190 g Zucker
- 3 Eier, verquirlt
- 125 g Butter
- 155 g Kochschokolade, in kleine Stücke gebrochen
- 1-2 EL Kirsch

Zubereitung:

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker gut schaumig schlagen, bis die Masse ganz hell wird. Das Mehl dazu sieben und alles zusammen zu einem gleichmässigen Teig vermischen. Dann den Butter zusammen mit der Schokolade auf ganz kleinem Feuer schmelzen. Leicht abkühlen lassen und zur Zucker-Ei-Mischung geben. Gut verrühren.

Den Kirsch dazugeben und nochmals gut mischen.

Den Teig in eine mit einem Backtrennpapier ausgelegte Springform giessen und im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 11 Minuten backen. Die Backzeit möglichst genau einhalten. Sonst wird der Kuchen trocken. Ist Der Kuchen hingegen noch zu feucht, dann lässt man ihn 30 bis 60 Sekunden länger im Ofen.