

# Saftiger Schoggicake HeLa Disentis von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Eier unterrühren, bis Masse schaumig und hell ist.

Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Zuletzt Schokolade und Mandeln unterheben. Teig in der gefetteten bemehlten Cakeform glatt streichen. Form auf den Rost in den Backofen schieben.

>Nach ca 15 min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1cm tief einschneiden.

Einschub: in der unteren Hälfte des Backofens Ober-Unterhitze 180° Celsius Backzeit : ca 65 Min

Guss: Schokolade mit Öl bei schwacher >Hitze in der >Pfanne Schmelzen. Kann auch fertig Kuchenglasur hell genommen werden. Kuchen damit überziehen.

100 g Milkschokolade	fein hacken
200 g Butter	oder Margarine, weich
150 g Zucker	
* 8 g Vanillezucker (8g)	
1.0 Prise Salz	
3.0 Stück Eier	
150 g Weismehl	
1.5 g Backpulver	1TL=3g
2.0 g Kakaopulver	1TL=2g
3 cl Milch	1EL=15ml
50 g Mandeln	gemahlen
30 g Kuchenglasur hell	schmelzen und in feinen Fäden darüber giessen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g