

Schoggikuchen mit Minze

Zutaten

- 600 g Mehl
- 400 g Couverture dunkel 47%
- 360 g Zucker
- 500 g Butter
- 2.5 dl Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 20 Blätter Pfefferminze

Zubereitung

Butter temperieren (Raumtemperatur).

Die Butter mit dem Zucker zusammen aufschlagen bis die Masse hell ist.

Couverture und Pfefferminze hacken und mit der Milch zur Butter-Zucker-Masse geben.

Backpulver, Vanillezucker und Mehl unter die Masse heben. Alles gut vermischen.

In eine vorgefettete Form (25-30cm) geben und bei 180° ca. 35 - 40 Minuten backen.

Verwendung

Dessert, Kaffee und Kuchen



© HOP! Züri