

Blitzkuchen

Rezept für ein grosses Backblech:

250 g Butter
6 Eier
300 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g dunkle Schokolade
250 g Weissmehl
etwas Puderzucker



Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen.

Die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und die Prise Salz vermischen und nach und nach begeben.

Die dunkle Schokolade schmelzen und in die Masse geben.

Das Mehl langsam unterheben.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.

Mit einer Nadel in den Kuchen stechen. Die Masse darf noch etwas kleben bleiben, also noch feucht sein.

Den Kuchen etwas auskühlen und mit Puderzucker bestreuen.

Beliebig grosse Stücke schneiden und servieren.

.