



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Schokoladenkucken

Kağıtta Çikolatalı Kek



1 Teeglas Puderzucker
2 Eier
2 Tafel Nussschokolade (160 g.)
1 KL Instantkaffee
½ Teeglas Milch
2 ½ Teegläser Mehl
3 EL Butter (75 g.)
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
½ TL Salz

- # In einen kleinen tiefen Topf in Stücke zerbrochene Nussschokolade, Instantkaffee, Milch und Butter geben. Unter Umrühren bei niedriger Stufe zum Schmelzen bringen.
- # Während diese Schokoladenmischung abkühlt in einer Rührschale Ei und Puderzucker geben und entweder mit einem Schneebesen oder einem Mixer schneeweiss schlagen.
- # Anschliessend die lauwarme Schokoladenmischung, Salz, Vanillezucker, Mehl und Backpulver hinzugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
- # In das Backblech 18-20 Muffinbackpapier nebeneinander hineinlegen. Die Kuchenmasse bis einen finger unter die Oberkante einfüllen.
- # Im zuvor auf 170 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen.
- # Aus dem Herd nehmen, abkühlen und anschliessend servieren.

Tipp: Anstelle der Nussschokolade kann Bitterschokolade mit der Zugabe von einer handvoll gehackten Haselnüssen verwendet werden.