

Grosi's Schoggikuchen

(Lieblingsrezept von Landfrau und SRF1-Hörerin Christine Egger aus Zihlschlacht, TG)

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g dunkle Schokolade
- 2 EL Kirsch
- 100 g Mehl
- 65 g Maizena
- ½ Beutelchen Backpulver

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann unter kräftigem Rühren die Eier einzeln zugeben und rühren, bis die Masse schön hell ist.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen und zur Masse geben. Gut verrühren und dann den Kirsch dazugeben.

Mehl, Maizena und Backpulver gut mischen, zur Masse sieben und unterrühren.

Die Masse in eine ausgebutterte Cakeform geben und den Kuchen für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.