

## Überraschungskuchen mit Schokokern aus der Kranzform von Pampered Chef



Abbildung 1 Rezeptidee von Susanne Altschuh - Pampered Chef Anwenderin

### **Zutaten:**

250g Butter oder Margarine  
1 Prise Salz  
200g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
200g gemahlene Mandeln  
250g Mehl  
2 TL Backpulver  
8 EL Milch  
200g Schokolade nach Geschmack

### **Zubereitung:**

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Dann die Eier nacheinander unterrühren bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Danach das Mehl, Backpulver und die gemahlene Mandeln zusammen vermischen und zu der Masse dazugeben und unterrühren - zum Schluss die Milch dazugeben.

Die Hälfte des Teiges in die Kranzform geben und die Hälfte der Schokoladenstücke darauf verteilen. Dann den restlichen Teig darüber geben etwas glattstreichen und die restlichen Schokoladenstücke darauf geben und etwas eindrücken.

Dann in den vorgeheizten Backofen bei 180C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittlerer Einschub ca. 50-55 Minuten backen. In Augenkontakt bleiben denn jeder Ofen backt anders.

Nach dem backen den Kuchen ca. 5 Minuten in der Form verweilen lassen und dann auf das Kuchengitter mit Füßen stürzen.

Viel Spaß beim nachbacken.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef**

**Beraterin mit Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**