



Martin's rustikaler Schokokuchen – noch schokoladiger!

Zutaten

90g Butter
2 Eier
60g Staubzucker
1Pkg Vanillezucker
50g Mehl
1/2Pkg Backpulver
100g Schokolade
2EL Schlagobers
etwas Butter und Brösel für die Micro-Chef Kanne

Zubereitung

Zu Beginn trennst du die beiden Dotter vom Eiklar und schlägst dieses mit einem Mixer zu festem Eischnee.

Die Dotter, den Staubzucker, Vanillezucker und die weiche Butter in einer Schüssel schön schaumig rühren. Dann kommen das Mehl und das Backpulver dazu. Am besten drückst du diese Zutaten durch ein Sieb auf die Teigmasse. So gibt es später keine Klümpchen im Teig.

Schokolade im Wasserbad oder in der Micro-Chef-Kanne 1-2 Minuten bei 600W schmelzen. Rühre dabei immer wieder um. Diese kommt dann in den Teig.

Zum Schluss kommen noch der Schlagobers und der feste Eischnee dazu. Ich hebe diesen immer mit einer Teigschachtel in den Teig. Aber Vorsicht: Zu viel Aufschlagen kann dazu führen dass der Kuchen in der Mikrowelle aus der Micro-Chef Kanne will.

Hast du die Schoko in der Kanne geschmolzen, reinige diese bevor die Butter zum Befetten hineinkommt. Die Kanne mit Brösel ausstreuen, den Kuchenteig hineingeben und 6 Minuten ohne Deckel bei 600 Watt backen.

Tipp

Bleib vor der Mikrowelle stehen falls der Teig aus der Kanne will. Schnell abdrehen und etwas warten hilft.

Weitere Micro-Chef Kanne
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-micro-chef-
kanne-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-micro-chef-kanne-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)