

Rezept

Schokokuchen mit Ovomaltine

Ein Rezept von Schokokuchen mit Ovomaltine, am 25.04.2024

Zutaten

9 Eier	1 Prise Salz
300 g Zucker	375 g Ovomaltine
180 g Butter	180 g Stärke
1 Päckchen Backpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen á 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 319 kcal

Zubereitung

1. Ofen vorheizen (180 Grad Ober-/ Unterhitze). In der Zwischenzeit Eier trennen und Eiweiß mit Salz steif schlagen.
2. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, dann Löffel für Löffel die Ovomaltine unterrühren. Butter schmelzen, kurz abkühlen lassen und gut unter den Teig rühren. Es ist in Ordnung, wenn der Teig sehr zäh wird.
3. Speisestärke mit dem Backpulver vermengen und abwechselnd mit dem steifen Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben, bis alles gut vermenzt ist.
4. Backform (25 x 38 cm) oder runde Springform mit Butter fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Teig einfüllen, glatt streichen und ca. 35 Minuten im Ofen backen. Wichtig: In der der Springform ca. 10 Minuten länger backen.