

GLUTENFREIER ÜBERRASCHUNGSKUCHEN SCHÄR

Autor: Finndianer, 24.04.2019

Zubereitung:

Rührteig herstellen und Teig in 3 Teile teilen.

1/3 des Teiges hell lassen.

1/3 des Teiges mit Kakao und Schokoraspeln verrühren.

1/3 des Teiges Nüsse und Zimt zugeben.

Die Kastenform fettete und bemehlen. (Ideal sind hier Silikonbackformen - da spart Ihr euch das einmehlen!!!)

Jetzt zuerst mit dem hellen Teig und dann den dunkelen Teig und zum Schluss mit dem Nussteig lagenweise füllen.

Bei 175 Grad ca. 60 Min. backen.

Nach dem Backen:

Mit einer kann leckeren Schokoglasur überziehen.

Zum garnieren Raspeln und Chokant.

Mhhh - LECKER!

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Mehl Farine, Schär
50 g	Maisstärke, Querfood
250 g	Butter
250 g	Zucker
4 Stück	Eier
1 Päck.	Backpulver
1 Päck.	Vanilinzucker
1 Essl.	Kakao
50 g	Raspel Schokolade Zartbitter, RUF
2 Essl.	Gemischte Nüssen
2 Teel.	Zimt