

Stracciatella-Kuchen

Zutaten:

150 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
175 g Mehl
1TL Backpulver
50 g Schokoraspel
Butter zum Einfetten
Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter, den Zucker und den Vanillezucker in einer Rührschüssel ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zufügen und dabei nach jedem Ei ca. 1 Minute rühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Schokoraspeln mischen und löffelweise unter den Teig rühren. Eine Gugelhupfform Ø 17 cm einfetten und den Teig einfüllen.

Die Backform in eine Einheit (20 cm, 4,0 l) setzen und die Kochstelle auf niedrige Stufe schalten. Den Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten. Zunächst ca. 30 Minuten backen, dann Kochstelle und Navigenio ausschalten und den Kuchen unter Nutzung der Restwärme 10 Minuten fertigbacken.

Die Backform aus der Einheit nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Dann den Kuchen auf einen Teller stürzen, vollständig erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!