

# Sven Epiney Schoggikuchen



## **Zutaten:**

125 g Mehl  
200 g Zucker  
3 Eier

150 g dunkle Schokolade Würfeli  
125 g Butter  
1-2 EL Kirsch

Puderzucker zum Bestäuben

## **Springform: 24 cm**

## **Zubereitung:**

Mehl, Zucker und Eier mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Schokolade mit der Butter in einer Pfanne schmelzen. Mit dem Kirsch unter die Masse rühren, Teig in die Vorbereitete Form geben.

## **Backen:**

Ca. 11 Min. in der unteren Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, abkühlen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen sollte innen noch feucht sein.