



Schokokuchen

Zubereitung für 4 Personen:

200 g Ländle Butter
200 g Zucker
180 g Mehl
3 Eier
2 TL Backpulver
200 ml Ländle Schokomilch
45 g Kokosraspel
50 g Schokostreusel
evtl. Schokoglasur

Die Ländle Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach die Eier unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Ländle Schokomilch, Schokostreusel und Kokosraspel hinzugeben und alles gut verrühren.

Die Masse in eine gefettete Form gießen und bei 180° im Backofen 60 min. backen. Nach Belieben den Kuchen mit Schokolade glasieren