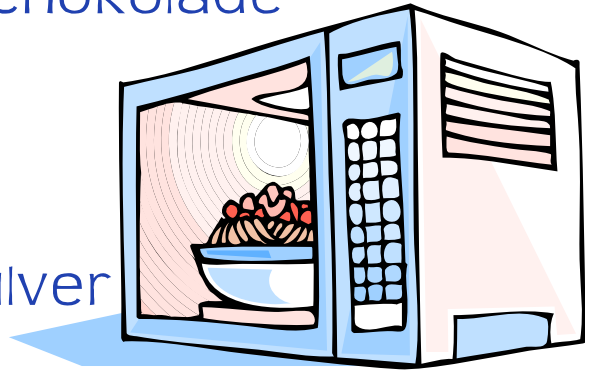


Schneller Kuchen

- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g (2 Tafeln) weiße Schokolade
- 200 g Butter
- 6 Eier
- 1 Zitronen-Aroma
- 1 halbes Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker



Butter und Schokolade in der Mikrowelle auflösen.

Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und umrühren. Anschließend die Butter und Schokolade dazu geben und nochmal verrühren.

Den Teig in die Silikon-Backform geben.

Bei 600 Watt ca. 12-14 min garen. Danach ca. 2 min stehen lassen und dann den Kuchen aus der Form stürzen. Fertig !!!

Gutes Gelingen!!!

Abwandlung:

Anstatt weiße Schokolade Vollmilch

(Milka und Co.) und dann aber Rum-Aroma