



## BeO-Kochtipp

### Schoggikuchen

#### Zutaten

*Für eine Cakeform von 30 cm Länge*

250 g	Mehl
150 g	Zucker
100 g	gemahlene Haselnüsse
80 g	Schokoladenpulver
1 Pr	Salz
1 Kl	Zimt
½ Kl	Nelkenpulver
1 P	Backpulver
3½ dl	Rahm oder Sauerrahm
1½ - 2 dl	Milch
2	Eier

#### Zubereitung

Alle trockenen Zutaten zusammenschütten und gut vermischen. Rahm, Milch und verklopfte Eier begeben und zu einem glatten Teig rühren. In eine gefettete oder mit Backtrennpapier ausgelegte Cakeform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 30 bis 40 Minuten backen.

Rezept aus dem Buch

Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen BACKEN

