

# Schoggi Kuchen



für 4 Personen



Vorbereitung  
20 Minuten



Backzeit  
180° 25 Min



Für Kinder  
geeignet



Glutenfrei



Auch als Guetzi  
geniessen

300g Schoggi \*  
150g Butter

Die Schoggi im Wasserbad schmelzen. Anschliessend die Butter in Würfel schneiden und dazu geben. Alles mit einander verschmelzen

5 Eigelb  
5 EL Zucker

Eigelb mit dem Zucker in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen bis die Masse hellgelb ist. Zucker kann auch reduziert werden oder ganz weg gelassen werde.

5 Eiweis  
1 Pri. Salz

Die Eiweiss mit einer Priesse Salz in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Eimasse mit der geschmolzenen Schokolade verbinden und das Eiweiss darunter ziehen.

Die Masse in eine eckige oder Runde  $\varnothing$  24cm mit Backpapier belegte, oder eingefettete Form geben. Bei 180° in der Mitte des vorgeheizten Ofens 25 Minuten backen

Der Schoggi Kuchen ist nicht so hoch. Er kann gut in kleine Würfel geschnitten werden. So kannst Du das Rezept auch unter die besten Schoggi Guetzli einordnen.

\*Die Felchlin Schoggi Tropfen können im online shop erworben werden.

