

Schokoplätzchenkuchen

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

400 g Weizenmehl Typ 550
4,0 Eier
200 g Butter
120 g Zucker
1,0 EL Vanillezucker
1,0 Backpulver
Päckchen
200 g Schokoplätzchen
oder
Zartbitterschokolade

(Angaben für 1 Kuchen)

Wer Rührteigkuchen als etwas Trockenes, Langweiliges ansieht, muss bei diesem Kuchen einsehen, dass er sich getäuscht hat. So einfach und doch so lecker und besonders bei Kindern immer wieder beliebt.

Da fair gehandelte Bio-Schokoplätzchen schwer zu bekommen sind, kann man auch einfach Zartbitterschokolade nehmen und diese sehr grob hacken. Als Backform eignet sich entweder eine Kastenform oder eine Springform mit Kranzeinsatz.

Zubereitung

Alle Teigzutaten mit dem Rührgerät verkneten und die Schokoladenplätzchen untermengen. Den Teig in eine gefettete Backform füllen und im Backofen bei 180° C etwa 50 Minuten backen.

