

---

### Schokoplätzchenkuchen

---

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

#### Zutaten

400 g Weizenmehl Typ 550  
4 Eier  
200 g Butter  
120 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 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.

