



Sonntags-
kuchen
ZUM
VERSUCHEN





*Geheimagent Lionel
observiert die Girls!*



Zuckerfee Anais – das Beste kommt zum Schluss!

RÜHRKUCHEN MIT SCHOKOLADE

Gugelhupfform, 2,3 l

ZUTATEN

RÜHRKUCHEN

- 4 Eier
- 350 g Zucker
- 350 g Weizenmehl
- 4 TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 150 g Butter
- 200 ml Milch
- 150 g Schokolade, gewürfelt
- 50 g kandierte Orangen, gewürfelt

GARNITUR

Puderzucker

ZUBEREITUNG

RÜHRKUCHEN

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und mehlieren. Die Eier und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. In einer weiteren Schüssel das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und zur Eirmischung sieben. Die Butter schmelzen und mit Milch, Schokoladenwürfel und kandierten Orangenwürfeln unter den Teig mischen. Zu einem glatten Teig rühren und in die Gugelhupfform füllen. Im Ofen ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen kurz auskühlen lassen und mit Puderzucker garnieren.



Opa und Oma, Tante Hilde und Onkel Karl, der doofe Otto und klein Mathilde ... der Tisch ist gedeckt und alles ist so, wie es immer war!