



Saftiger Schoggicake Cevi StäHo von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Eier unterrühren, bis Masse schaumig und hell ist.

Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Zuletzt Schokolade und Mandeln unterheben. Teig in der gefetteten bemehlten Cakeform glatt streichen. Form auf den Rost in den Backofen schieben.

>Nach ca 15 min. Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1cm tief einschneiden.

Einschub: in der unteren Hälfte des Backofens Ober-Unterhitze 180° Celsius Backzeit : ca 65 Min

Guss: Schokolade mit Öl bei schwacher >Hitze in der >Pfanne Schmelzen. Kann auch fertig Kuchenglasur hell genommen werden. Kuchen damit überziehen.

600 g Milkschokolade	fein hacken
1.2 kg Butter	oder Margarine, weich
900 g Zucker	
6.0 Stück Vanillezucker (8g)	
6.0 Prise Salz	
18 Stück Eier	
900 g Weissmehl	
9.0 g Backpulver	1TL=3g
12 g Kakaopulver	1TL=2g
1.8 dl Milch	1EL=15ml
300 g Mandeln	gemahlen
180 g Kuchenglasur hell	schmelzen und in feinen Fäden darüber giessen