



# Schoko- Nuss- Kuchen



## Zutaten

- › 400 g Mehl
- › 100 g Zucker
- › 1 Päckchen Vanille Zucker
- › 1 Päckchen Backpulver
- › 4 Eier
- › 300 g zerkleinerte Schokolade
- › 100 g Cranberrie und Cashewnüsse Mix
- › 300 ml Milch
- › 150 g geschmolzene Butter
- › 2 EL Puderzucker

Die geschmolzene Butter mit dem Zucker und dem Vanille Zucker verquirlen.

Die vier Eier dazu geben und alles zu einer schaumigen, homogenen Masse schlagen.

Nun nach und nach das Mehl und das Backpulver dazu geben, wenn der Teig zu fest wird mit der Milch immer wieder nachschütten. Alles soweit verquirlen bis eine cremige und fluffige Masse entstanden ist.

Nun die Schokolade und die Cranberrie Nuss Mischung dazu geben und alles vorsichtig unterheben, ohne zu schlagen.

Den Teig in eine vorgefettete große Form geben und alles ca. 1 Stunde durchbacken, bei Ober-Unterhitze 180° Grad.

Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

