

SCHOGGI-KUCHEN DUNKEL OHNE MEHL

Felchlin Fabrikladen



SCHOGGI-KUCHEN DUNKEL / OHNE MEHL

10-12 Portionen

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 40-50 Minuten

125 g Butter, sehr weich

125 g Zucker

1 Vanille-Schote, ausgekratzt

4 Eier

200 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65%, Rondo (Art. CU08C)

200 g Mandeln (Art. HH37B) oder Haselnüsse (Art. HH36B), gemahlen

Zubereitung

Butter, Zucker und ausgekratzte Vanille-Schote schaumig schlagen, Eier zufügen, Masse rühren bis sie hell ist. Couverture im Wasserbad schmelzen und der Masse beigegeben, weiter rühren und die Nüsse am Schluss hinzufügen.

Variante Springform Ø 26 cm

Backen bei 180°C (Umluft 160°C), 40-50 Minuten.

Variante Muffins

Backen bei 180°C (Umluft 160°C), 18-22 Minuten (je nach Grösse der Formen).

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II - 6438 Ibach - Switzerland - T +41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com - www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr - Samstag 10:00 - 16:00 Uhr