



SCHOKOLADE-VOLLKORNKUCHEN



Zutaten für 12 Portionen:

- 350 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g brauner Zucker
- 100 g Bitterschokolade, fein gerieben
- 5 Eier
- 125 g Butter, geschmolzen
- ½ Pkg. Backpulver
- 100 – 125 ml Milch (hängt von der Aufnahmefähigkeit des Dinkelvollkornmehls ab)
- 1 Prise Salz

Backpapier für die Form

Zubereitung:

- Dinkelmehl, Backpulver, Zucker, Schokolade, Eier und Butter vermischen.
- Milch nach Bedarf zugeben und daraus einen geschmeidigen Rührteig zubereiten.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad C ca. 40 - 50 Minuten backen.