

REZEPTIDEE

No-Bake Schokokuchen mit LEICHT&CROSS



Zutaten:

- 500 g Butter
- 6 frische Eier
- 250 g Puderzucker
- 120 g Kakaopulver
- 120 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 Packung LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)

Zubereitung:

Eine kleine Form (ca. 20x20cm) mit Frischhaltefolie auslegen.

Butter schmelzen und auskühlen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Butter mit Vanillemark, Kakaopulver und Milch vermischen.

Eier mit dem Puderzucker verquirlen, sodass die Masse leicht schaumig wird. Anschließend die Masse unter die Butter-Kakao-Mischung heben.

Masse in der Form verteilen. LEICHT&CROSS-Scheiben in Stücke brechen und mit in die Kuchenform geben.

Schokokuchen für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden.