

Tüpflihubf

- 150 gr dunkle Schokolade, in kleine Stückchen gehackt
- 200 gr Butter, weich (plus etwas mehr für die Form)
- 100 gr Zucker
- 100 gr Rohrzucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 ml Milch
- 300 gr Mehl
- 3 gestr. TL Backpulver
- Puderzucker nach Belieben

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, Gitter auf die zweite Rille von unten einschieben. Form gut ausfetten und zur Seite stellen.

Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührer cremig schlagen. Eier und Salz zugeben und weiter rühren, bis die Masse schön hell ist. Milch zugeben, noch eine Minute weiter schlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen, durchsieben und portionsweise unter die Eier-Fett-Masse rühren. Zum Schluss die Schokostückchen unter den Teig ziehen.

In die vorbereitete Form füllen und 45-50 Minuten bei 180 Grad backen. Stäbchenprobe machen. Wenn nichts mehr klebt, den Kuchen aus dem Ofen holen und 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Hält sich gut verpackt 3-4 Tage frisch.

Das Rezept stammt aus dem Buch "Kinder Kochen" von Betty Bossi.