

Geeignet für eine 25 cm Kastenform

Backmischung für Schokoladenkuchen

Zutaten: **Weizen**mehl, brauner Zucker (Zucker, Karamell), Zucker, weiße Rapsel-schokolade 13% (Zucker, Kakobutter, **Vollmilch**pulver, Emulgator (E322), Kakaopulver, Backpulver (Backtriebmittel (E450, E500), Trennmittel E170, Maisstärke), Vanillinzucker (Zucker, Vanillearoma), Kochsalz. Kann Spuren von Milch, Milcheiweiß, Schalenfrüchten, Sesamsamen, Soja, Erdnüssen und Schwefeldioxid enthalten. Trocken und kühl lagern.

Nährwerte je 100 g:	
Brennwert	1656 kJ / 391 kcal
Fett	4,6 g
gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	80 g
Zucker	49 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	1,2 g

410g e 

RBV Birkmann GmbH & Co. KG  
Hegelstr. 15 • 33790 Halle/Westf.

Made in Germany

Mindestens haltbar bis:  
siehe Siegeletikett



 **BIRKMANN**

Happy Birthday

Sie fügen hinzu:

75 g weiche Butter

3 Eier (Größe M)

115 ml Milch

Zubereitung:

- Den Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Den Inhalt des Glases in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Butter, Eier und Milch hinzufügen und mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig gleichmäßig in eine

gefettete Kastenform (25 cm) füllen und auf mittlerer Schiene ca. 45 – 50 Minuten backen.

Den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen und auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen.

**Guten Appetit!**