

## Schokokuchen mit übrigen Plätzchenbrösel



In diesem Kuchen kann ein Suppenteller voll Plätzchenbrösel von übrigen Weihnachtsplätzchen, Stollen, übrigen Sonntags-Croissants oder übrige Oblaten von der Weihnachtsbäckerei eingerührt werden.

Der Sahnebecher wird gleich als Maßeinheit verwendet.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Becher = 200 ml Sahne	mit
1 Becher Zucker	und
4 Eier	dick cremig rühren, bis sich der ganze Zucker aufgelöst hat.
½ Becher Kakao oder 1 Becher geriebene Schokolade	
1 Becher Mehl	
1 Becher gemahlene Nüsse	
½ Becher Sonnenblumen-Öl	
1 Pck Vanillezucker	
1 Pck Backpulver	verrühren

<p>1 Suppenteller voll Plätzchenbrösel (entweder sie mahlen die Plätzchen im Thermomix oder sie füllen die Plätzchen in einen Plastikbeutel und klopfen mit der flachen Seite eines Fleischklopfers die Plätzchen klein)</p>	<p>einrühren. Sollte der Teig zu fest sein noch etwas Milch hinzufügen. Der Teig sollte die zähe Konsistenz von Rührkuchenteig haben. Lassen sie den Teig etwas ruhen und machen sie erneut die Konsistenz-Probe, denn die Plätzchenbrösel können die Flüssigkeit unterschiedlich stark aufsaugen. Den Teig in eine gebutterte und gebröselte Springform füllen.</p>
--	--

<b>Temperatur:</b>	170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
<b>Backzeit:</b>	45-60 Minuten. Machen sie die Stäbchenprobe

250 g Johannisbeermarmelade oder Aprikosenmarmelade	Den Kuchen abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen 1-2 x waagrecht durchschneiden und mit der Marmelade füllen
Dunkle Schokoladen-Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit überziehen.

