

SCHOKO-PYRAMIDE

★★★★☆ 4.7 bei 33 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und danach das Öl langsam einfließen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz unterrühren. Die Masse in eine rechteckige Form füllen.
- 2 Im vorheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreut genießen!



Alternativ kann man den Teig auch in eine Gugelhupfform (dann erhöht sich die Backzeit jedoch auf ca. 50 Minuten) oder eine Kastenform geben.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH / BACKRAHMEN

TEIG

- 1 Becher Weizenmehl
700
- 3 Stk. Eier
- 1 Becher Zucker
- 0.5 Becher Öl
- 15 g Backpulver
- 1 Becher geriebene
Haselnüsse
- 1 Becher Kakao (z.B.
Benco)
- 1 Becher Sauerrahm