SCHOKOPYRAMIDE

4.8 bei 85 Bewertungen

35 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Öl langsam einfließen lassen. Den Sauerrahm unterrühren (den Becher kann man als Maß für die restlichen Zutaten verwenden). Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und kurz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in einen Backrahmen streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

3. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und in kleine Quadrate schneiden. Die Stücke zu einer Pyramide anordnen und mit Staubzucker bestreut genießen!

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Alternativ kann man den Teig auch in einer oder einer Kastenform backen. Dann erhöht sich die Backzeit jedoch auf ca. 50 Minuten.

Den Becher vom Sauerrahm kann man auch als Maß für die restlichen Zutaten verwenden.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH / BACKRAHMEN 25 X 30 CM

TEIG

3	Eier
240 g	Zucker
130 g	Öl
250 g	Sauerrahm
170 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
180 g	geriebene Haselnüsse
25 g	Backkakao

Staubzucker zum Bestreuen