

# Schoggikuchen

200g Zucker  
120g Butter  
150g Kochschoggi in Stücke  
2 EL Kirsch  
130g Mehl  
3 Eier



Ofen auf 230 Grad Unter-Oberhitze vorheizen.

Ein Backblech 32×23cm mit Backpapier auslegen.

30g Zucker in den Mixtopf geben 10 Sek. Stufe 10 pulverisieren, beiseite stellen.

120g Butter, 150g Schoggi & 2 EL Kirsch in den Mixtopf geben,

bei 5 Min. 40 Grad, Stufe 2 schmelzen und umfüllen.

130g Mehl, 170g Zucker und 3 Eier in den Mixtopf geben, 2 Min. Stufe 3 mischen.

Messbecher entfernen.

40 Sek. Stufe 3.5 einstellen, währenddessen die Butter-Schoggi-Kirsch Mischung durch die Deckelöffnung zugeben.

Die Masse auf das vorbereitete Blech geben und auf der zweituntersten

Rille 13 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit dem beiseite gestellten Puderzucker bestreue.

In Würfel schneiden und servieren.

