

## Goldpuder Glitzer Schokokuchen

### Zutaten:

250 g Blockschokolade geraspelt  
6 Eier getrennt  
1 Ei ganz  
250 g Zucker  
1 Vanillezucker  
250 g Butter  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Ei Kakaopulver und etwas mehr zum  
ausstreuen der Form  
evtl. etwas Milch



### Zubereitung:

Die Kranzform zuerst leicht fetten und mit Kakaopulver und goldigem Glitzerpuder und Glitzerstreusel ausstreuen.

6 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

1 Ei + 6 Eigelbe schaumig rühren den Zucker langsam einrieseln lassen danach die Butter und die übrigen Zutaten zufügen. Eischnee vorsichtig unterheben und in die vorbereitete Kranzform von Pampered Chef füllen.

1 h bei 170 Grad backen.

**Verwendete Produkte:** Mix N'Scraper Schaber, Silikonpinsel, Gugelhupfform, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN