

Chocolate-Chunk-Cake

Chocolate-Chunk-Cake

Chocolate-Chunk-Cake

Chocolate-Chunk-Cake

Chocolate-Chunk-Cake

Chocolate-Chunk-Cake

Zutaten

- Backmischung
- 125 Gramm Margarine
- 2 Eier
- 75 Milliliter Milch

Zubereitung

Margarine schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Backmischung dazu geben, danach die Milch. Teig in einer Kuchenform bei 180 Grad Celsius 45 Minuten backen. Der Kuchen kann auch direkt im Glas (halb voll füllen) gebacken werden. Nach dem Backen mit dem Deckel verschließen. So hält er sich circa eine Woche im Kühlschrank. Zum Servieren 10 Minuten in den Ofen stellen. So schmeckt er wie frisch gebacken.

Zutaten

- Backmischung
- 125 Gramm Margarine
- 2 Eier
- 75 Milliliter Milch

Zubereitung

Margarine schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Backmischung dazu geben, danach die Milch. Teig in einer Kuchenform bei 180 Grad Celsius 45 Minuten backen. Der Kuchen kann auch direkt im Glas (halb voll füllen) gebacken werden. Nach dem Backen mit dem Deckel verschließen. So hält er sich circa eine Woche im Kühlschrank. Zum Servieren 10 Minuten in den Ofen stellen. So schmeckt er wie frisch gebacken.

Zutaten

- Backmischung
- 125 Gramm Margarine
- 2 Eier
- 75 Milliliter Milch

Zubereitung

Margarine schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Backmischung dazu geben, danach die Milch. Teig in einer Kuchenform bei 180 Grad Celsius 45 Minuten backen. Der Kuchen kann auch direkt im Glas (halb voll füllen) gebacken werden. Nach dem Backen mit dem Deckel verschließen. So hält er sich circa eine Woche im Kühlschrank. Zum Servieren 10 Minuten in den Ofen stellen. So schmeckt er wie frisch gebacken.

Zutaten

- Backmischung
- 125 Gramm Margarine
- 2 Eier
- 75 Milliliter Milch

Zubereitung

Margarine schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Backmischung dazu geben, danach die Milch. Teig in einer Kuchenform bei 180 Grad Celsius 45 Minuten backen. Der Kuchen kann auch direkt im Glas (halb voll füllen) gebacken werden. Nach dem Backen mit dem Deckel verschließen. So hält er sich circa eine Woche im Kühlschrank. Zum Servieren 10 Minuten in den Ofen stellen. So schmeckt er wie frisch gebacken.

Zutaten

- Backmischung
- 125 Gramm Margarine
- 2 Eier
- 75 Milliliter Milch

Zubereitung

Margarine schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Backmischung dazu geben, danach die Milch. Teig in einer Kuchenform bei 180 Grad Celsius 45 Minuten backen. Der Kuchen kann auch direkt im Glas (halb voll füllen) gebacken werden. Nach dem Backen mit dem Deckel verschließen. So hält er sich circa eine Woche im Kühlschrank. Zum Servieren 10 Minuten in den Ofen stellen. So schmeckt er wie frisch gebacken.

Zutaten

- Backmischung
- 125 Gramm Margarine
- 2 Eier
- 75 Milliliter Milch

Zubereitung

Margarine schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren. Backmischung dazu geben, danach die Milch. Teig in einer Kuchenform bei 180 Grad Celsius 45 Minuten backen. Der Kuchen kann auch direkt im Glas (halb voll füllen) gebacken werden. Nach dem Backen mit dem Deckel verschließen. So hält er sich circa eine Woche im Kühlschrank. Zum Servieren 10 Minuten in den Ofen stellen. So schmeckt er wie frisch gebacken.