

Schokokuchen mit Weihnachtsgeschmack

Zutaten:

1/8 l Milch
100 gr. Butter
150 gr. Zucker
200 gr. Honig
300 gr. Blockschokolade
400 gr. Mehl
2 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.

Milch in einen Topf geben und erwärmen. 100 gr. Zucker, Butter, Honig und Blockschokolade nach und nach hinzugeben und verrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eier und den restlichen Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Die etwas abgekühlte Masse, Mehl und Zimt nach und nach hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Auf dem Backblech verteilen und bei ca. 200 Grad Celsius 15min. backen. Der Teig sollte innen noch etwas feucht sein.