

Chris' Schoggikuchen



(Ich bin auch ein Frotteetuch)

4	frische grosse Eier vom Simmentalhuhn
300 g	Anke vom Emmentaler Bauernhof
300 g	Aarberger Zucker
1 Säckli	Vanillezucker
2 Säckli	gemahlene Haselnüsse
180 g	Mehl vom Ballenberg
360 g	Schoggipulver
2 Tassen	Gstaader Milch
1 Säckli	Backpulver

«U was itze?»

Eier, Anke, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die restlichen Zutaten – ausser Backpulver - dazugeben und zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Jetzt Backpulver rassig darunterziehen. In eine mit Anke bepinselste Backform (nur innen!) abfüllen (e rundi Form).

In den auf 180 Grad Celcius vorgeheizten Ofen schieben für ca. 1 Stunde. Man werfe zwischendurch ein Sperberauge. Denn je nach Backofen heisst es vor Ablauf der 60 Minuten „get me out of here!“ (Rescue Mission). Oder spätestens dann, wenn sich die Küche verdunkelt...

Osborn Methode

Der Kuchen kann mit der Osborn-Methode kreativ weiterentwickelt werden!