

Feiner Stracciatella - Napfkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Margarine, 250 gr Zucker, 4 Eier gr: M, 300 gr Mehl Type 550, 100 gr Speisestärke, 100 ml Milch, 1 Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 5 gr Bourbon-Vanille, 100 gr Raspelschokolade.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten nach und nach in eine Schüssel geben und verrühren. Danach in eine gefettete Napfkuchenform geben. Backen bei: 150 Grad - Umluft. Einhänghöhe: 2 - von unten. Backzeit: 55 bis 65 Minuten.