

# Blechkuchen mit Schokolade

## Zutatenliste:

125g	weiche Butter
150g	feiner Zucker oder Puderzucker
2	Eier
125g	Mehl
50g	geriebene Mandeln
1TL	Backpulver
200g	Schokolade (ideal: Milka Kuhflecken)
300g	tiefgefrorene Himbeeren



## Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Butter und Zucker cremig schlagen, Eier einzeln unterrühren.
3. Mehl, Mandeln und Backpulver unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech glatt verstreichen. Auf mittlerer Schiene 5 Minuten anbacken.
4. Währenddessen Schokolade in Stücke brechen.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Schokoladenstücke und Himbeeren drauf verteilen und ca. 15 Minuten fertig backen.
6. Kuchen vollständig auskühlen lassen, dann erst in Stücke schneiden.