

## **Praliné-Schoggikuchen**

- **Rechteckige Cakeform mit Backtrennpapier einkleiden**
- **150g Butter**  
**150g Zucker**  
**5 Eier**  
**1 Prise Salz**  
**1 Vanillezucker**  
**2 EL Kirsch**  
**schaumig rühren**
- **200g Schokolade Crémant schwarz**  
**zergehen lassen**  
**darunter mischen**
- **150g Mandeln gemahlen**  
**2 EL Paniermehl fein**  
**2 EL Maizena, gestrichen**  
**darunter mischen und in Cakeform giessen**

**180 Grad 40 bis 45 Minuten**

**Ober- und Unterhitze**

**Exakte Dauer für Praliné-Effekt herausfinden**

**Än Guätä!**