

# Mum's Schoko-Pfirsich-Kuchen

---

Für 16 Stücke:

- **100 g dunkle Voll-Nuss-Schokolade** hacken.
- **1 Dose Pfirsiche** (425 g EW) abgießen und gut abtropfen lassen. In 1 cm große Würfel schneiden und mit Küchenpapier trockentupfen.
- **200 g weiche Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 1 PK Vanillinzucker** und **1 Pr. Salz** mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Min. sehr cremig rühren. **4 Eier** (KL M) nacheinander je ½ Min. gut unterrühren.
- **150 g Mehl** und **1 TL Backpulver** in eine Schüssel sieben und esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren.
- Schokolade, Pfirsiche und **100 g gemahlene Mandelkerne** unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (25 cm Länge) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 50-60 Minuten backen.
- Ist der Kuchen fertig, rausnehmen und 10 Min. in der Form ruhen lassen. Dann aus der Form herausnehmen und mit 1 EL Puderzucker bestreuen.

**PS.: Selbst für diejenigen, die sich nicht zu den begnadeten Bäckern zählen. Diesen aufgemotzten Sandkuchen kriegt jeder hin!**



**PPS.: Mit den Eiern von Magdas Hühnchen, schmeckt der Kuchen noch mal so lecker!**