

# Dinkel-Schokokuchen



## Zutaten:

125 g	weiche Butter
150	heller Rohrohrzucker
4	Eier
400 g	Dinkel-Vollkornmehl
1 Pck	Backpulver
100 g	Zartbitterschokolade, fein geraspelt
100 ml	Vollmilch

## Außerdem:

Weiche Butter und Dinkel-Vollkornmehl, für die Backform  
Puderzucker, zum Bestäuben

## Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die weiche Butter schaumig aufschlagen. Nach und nach den Rohrohrzucker zugeben und cremig rühren. Die Eier einzeln zugeben und alles zusammen zu einer luftigen Masse aufschlagen. Das Dinkel-Vollkornmehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit der fein geraspelten Schokolade untermengen. Zum Schluss die Vollmilch zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Den Schoko-Rührteig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 60 Minuten backen.

Den Dinkel-Schokokuchen nach dem Abkühlen aus der Backform lösen und nach Belieben mit Puderzucker übersieben.

