



## Zutaten:

100 g Amaretti  
100 g Schokolade (70% Kakao)  
200 g Mehl  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
40 g Kakao (gesiebt)  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
50 g gemahlene Mandeln

## Tipp:

Geben Sie 1 TL Zimt dazu.

## Mischung für Schokoladen-Kuchen etwa 3 Monate haltbar

## Zubereitung

Amaretti zerbröseln. Schokolade hacken. Mehl und Backpulver mischen. Alle Zutaten schichtweise in ein großes Glas geben, dabei farblich abwechseln, verschließen. Das Glas nach Belieben schmücken und zusammen mit dem Rezept verschenken.

### Schokoladenkuchen

Eine Kastenbackform (25 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. 3 Eier, 125 ml Milch und 125 ml Sonnenblumenöl verrühren und die Backmischung zufügen. Zu einem glatten Teig verquirlen und in die Form geben. Im Backofen bei 175° C (Ober- und Unterhitze) ca. 1 Stunde backen. Nach dem Herausnehmen etwa 10 min ruhen lassen, aus der Form lösen. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*