

**COGNAC-Kuchen** – serviert am 06. November 2018

von Irma Negele gespendet zum Besinnungstag

### **Zutaten**

250 g Butter

375 g Zucker

6 Eier

1 Tasse Cognac

250 g Mehl

1 P. Backpulver

250 g gemahlene Nüsse

1 Eßl. Kakao

100 g Schokoraspeln

### **Zubereitung**

Aus Butter, Zucker und Eiern eine Schaummasse zubereiten.

Cognac dazu rühren.

Mit Backpulver vermisches Mehl, gemahlene Nüsse, Kakao und Schokoraspeln untermengen

Den Teig in eine gut gefettete Form füllen.

Bei 180° etwa 60 – 70 Minuten backen

Dieser Kuchen wurde in einer Kastenform gebacken.

Gutes Gelingen