

## „Der himmlische Schoggichuche“

### Die feinen Zutaten:

150 g Butter  
1 Prise Salz  
6 Eigelb  
6 Eiweiss  
150 g Zucker  
300 g Kuvertüre (Schokolade) Tipp: Maracaibo 65 von Felchlin  
150 g Haselnüsse gemahlen  
1 dl feinsten Kirsch aus der Region  
1 Priese (oder etwas mehr) Leidenschaft

### Die Kunstvolle Zubereitung:

Zuerst rühren Sie die Butter mit dem Salz schaumig.  
Danach geben Sie das Eigelb und den Zucker dazu und rühren, bis die Masse ganz hell ist. Die Schoggi wird nun im warmen Wasserbad geschmolzen und unter die Masse gezogen. Jetzt folgen die Haselnüsse und der Kirsch.  
Zuletzt wird das Eiweiss steif geschlagen und unter die Schoggimasse gehoben.

Bitte vergessen Sie auf keinen Fall die Leidenschaft richtig zu dosieren.

Das ganze stellt man nun für 3-4 Stunden in den Kühlschrank und gönnt sich jetzt selber auch etwas Ruhe.

Frisch gestärkt und voller Eifer füllt man dann die Kuchenmasse zu 2/3 in eine gut gebutterte und gemehlte Kuchenform und schiebt sie in den auf 180° C vorgeheizten Backofen.

Während des Backens genießt man mit geschlossenen Augen den herrlichen Schoggiduft, der langsam aber sicher den Raum erfüllt.

Nach 45-50 Minuten nehmen Sie den gebackenen Kuchen aus dem Ofen und lassen ihn auskühlen.

Ein himmlischer Genuss und Freude wünscht Ihnen ganze PLUSPUNKT Team.