Zitronen-Schokodrops-Kuchen aus dem Varoma®

Backen im Thermomix®, na klar. Saftig im Varoma®, dem Dampfgarer vom Thermomix®, gelingen die wunderbarsten Rezepte in Backformen mit 18-20cm Durchmesser. Besonders fluffig werden diese Kuchen und von der Portion her ideal zum Tee… Probiert’s aus!

80 g Zucker

5 g Zitronenschale …… **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren, das duftet

220 g Dinkelmehl, 630er

100 g Butter, in Stücken

200 g Milch

1 Pri. Salz

2 Eier

2 TL Backpulver …… **30 Sek./Stufe 5** vermixen.

3 handvoll backfeste Schokodrops mit dem Spatel unterheben.

18er Gugelhupfform Silikon mit Wasser ausspülen, aber nicht abtrocknen.

Teig hineingeben und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie die Form abecken und in den Varoma® setzen, mit Deckel verschließen.

Mixtopf spülen und mit 1000 g warmen Wasser füllen, verschließen, Varoma aufsetzen und den Kuchen nun **60 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Nun Deckel öffnen, Frischhaltefolie entfernen und den Kuchen ca. 15 Min. abdämpfen lassen. Anschließen auf einen Teller stürzen und vorsichtig aus der Form lösen.

Sollte er so lang „überleben“, hält er sich wunderbar 2-3 Tage im Kühlrschrank frisch.

Kulinarische Momente wünscht RINA WILKEN www.genusswelt-wilken.de