

SCHOKOPYRAMIDE

★★★★☆ 4.7 bei 70 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Zuerst den Sauerrahm aus dem Becher in eine Schüssel geben. Den Becher kann man dann als Maß für die restlichen Zutaten verwenden.
- 2 Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und dann das Öl langsam einfließen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und nochmal kurz unterrühren. Die Masse auf ein Blech oder in einen Backrahmen streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.
- 3 Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen und in kleine Quadrate schneiden. Zu einer Pyramide anordnen und mit Staubzucker bestreut genießen!



Alternativ kann man den Teig auch in einer oder einer Kastenform backen. Dann erhöht sich die Backzeit jedoch auf ca. 50 Minuten.

Der Becher kann auch als Maß für alle restlichen Zutaten verwendet werden.

Zutaten

**FÜR 1 BACKBLECH /
BACKRAHMEN 25 X 30 CM**

TEIG

250 g	Sauerrahm
170 g	Weizenmehl 700
3	Eier
240 g	Zucker
130 g	Öl
15 g	Backpulver
180 g	geriebene Haselnüsse
160 g	Kakao (Trinkkakao)

Staubzucker zum Bestreuen