



# Knoppers®-Kuchen

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 70 Minuten



## Zutaten

- 6 Knoppers®
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 200 g Sahne

## Zubehör

- Alufolie
- Kastenform (650 ml Inhalt)

## Zubereitung

1. Backofen auf **200 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen
2. Knoppers® in den Mixtopf geben, **10 Sek./ Stufe 6** zerkleinern und umfüllen



3. Zucker, Eier, Butter und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./ Stufe 4** verrühren
4. Mehl, Backpulver, Sahne und zerkleinerte Knoppers® hinzugeben, **40 Sek./ Stufe 5** unterrühren
5. Teigmasse in die Kastenform füllen und für zunächst **20 Minuten** in den Backofen schieben. Danach den Kuchen mit Alufolie abdecken und weitere **40 Minuten** backen
6. Abkühlen lassen und servieren!