

„Oktober“

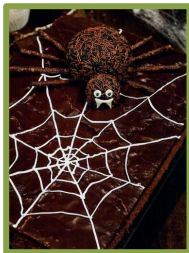
Spinnwebe Kuchen

Ca. 25 Stück

Backofen 200°C, Rundluft 175°C

Kuchenboden:

225 g Margarine
2 dl Milch (mindestens 3%)
5 Eier
400 g Zucker (4½ dl)
1½ EL Vanillin-Zucker
45 g Kakaopulver (1 dl)
3 TL Backpulver
360 g Weissmehl (6 dl)



Schoko-Glasur:

75 g Margarine
½ dl Espresso, kalt
23 g Kakaopulver (½ dl)
2 EL Vanillin-Zucker
275 g Puderzucker (5 dl)

Dekor-Glasur:

½ Eiweiss
125 g Puderzucker (2,3 dl)
1 Prise Essig

Dekor: Dattel-Spinne

Eine Backform 25x35 cm die Kante der Backform einfetten. Von Backpapier ein Stück ausschneiden und den Boden bedecken.

Die Margarine in einem Kochtopf schmelzen lassen und der Milch einmischen. Die Mischung abkühlen lassen.

Ei und Zucker schaumig rühren. Weissmehl gemischt mit Backpulver, Kakaopulver und Vanillin-Zucker vorsichtig einrühren und danach die Milchmischung einmischen. Den Teig in die Backform füllen.



1(3)

Copy right



KTA-MIA