

„Oktober“

Den Kuchenboden ca. 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Schoko-Glasur:

Die Margarine in einem Kochtopf schmelzen lassen. Espresso, Kakaopulver, Vanillin-Zucker und Puderzucker einmischen. Die Schoko-Glasur auf dem zimmerwarmen Kuchen verteilen. Abkühlen lassen.

Deko-Glasur:

Eiweiss steif schlagen bis die Masse steif ist. Dann vorsichtig Puderzucker und Essig einrühren. Danach die Mischung weiterschlagen bis die Masse dick ist. Mit einem Spritzbeutel der Kuchen als Spinne dekoriert werden.



2(3)

Copy right



KPA-MIA