



Pepitos Geburtstagskuchen

von Andreas Padeste

Mengen für 10 Personen

2.5 Stück Eier	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist.
220 g Zucker	
* 4 g Vanillezucker (8g)	
1.0 Prise Salz	
125 g Schwarze Schokolade	Schokolade fein hacken, mit Butter und Milch in eine Pfanne geben, unter Rühren bei kleiner Hitze schmelzen, auskühlen, unter die Masse rühren.
125 g Butter	
1.9 dl Milch	
100 g Schwarze Schokolade	Schokolade fein hacken, daruntermischen.
250 g Mehl	Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen.
93.8 g Mandeln (gerieben)	
1.25 TL Backpulver	Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
200 g Kuchenglasur dunkel	Erwärmen, über abgekühlten Kuchen verteilen
200 g Smarties	Darüberstreuen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g